

Stefano Fanti al Ristorante del Circolo dei Lettori

Menu Degustazione Piemontese "7 assaggi"

(servito per tutto il tavolo)

Piedmont Tasting Menu "7 courses"

(be enjoyed by the whole table)

Albese di vitello, "delicata" bagna caoda, maionese alla nocciola, tartufo nero estivo

(S, Se, Fg, U, P, x)

Albese-style raw veal, "delicate" bagna cauda, hazelnut mayonnaise, black summer truffle

Il magatello di vitello cotto al rosa, salsa monferrina, giardiniera piemontese

(U, Se, P, As, x)

Pink calf dish with Monferrina tuna sauce, Piedmont pickled vegetables

Il "capunèt ris e coj", parmantier di patate, amaretti

(C, L, U, Se, Fg, x)

Traditional cabbage rolls filled with rice and vegetables, potato parmantier, amaretti biscuits

I "Rabatòn" alessandrini di ricotta ed erbe e il Montebore

(C, L, U, x)

Gnocchi di Alessandria with ricotta and herbs called "Rabatòn" and Montebore cheese

Bianco di faraona in panure "grissinopoli" e nocciole, patate affumicate

(C, L, Fg, U, x)

Guinea fowl breast in "grissinopoli" breadcrumbs and Langhe hazelnuts, smoked potatoes

Ghiacciato di pera e vin brulé

(As, x)

Pear sorbet and spiced wine

Il "bunet" Rum e Marsala, la spuma di zabaglione

(L, Fg, As, U, C)

Traditional Rum and Marsala pudding "bunet", zabaglione mousse

**Per trascinarsamento e lavorazione negli stessi locali, piccole quantità degli allergeni indicati potrebbero trovarsi in tutti i prodotti.*

Per qualsiasi dubbio il personale in sala è a disposizione, vi invitiamo a consultarlo.

**Il pane servito al tavolo è di nostra produzione, potrebbe essere sottoposto a trattamento di abbattimento della temperatura.*

**La legenda degli allergeni verrà portata al tavolo.*

Stefano Fanti al Ristorante del Circolo dei lettori

Antipasti

Starters

Crema tiepida di trombette, seppia al nero, scorze di agrumi, fiore croccante, maggiorana e taggiasco
(C, P, L, M, x)

Trombetta courgette cream, cuttlefish, candied citrus peel, crunchy flower, marjoram and taggiasco

Salmerino al fumo di ciliegio, le sue uova, bigné e spuma di rafano, emulsione di olio taggiasco e aneto
(C, P, L, U, x)

Smoked cherry char, its roe, bigné and horseradish mousse, taggiasca oil emulsion and dill

L'uovo cotto nel guscio, fusione di Bra duro, porcini scottati al timo
(U, L, C)

Egg cooked in its shell, fusion of Bra cheese, seared porcini mushrooms with thyme

Quaglietta farcita al foie gras, glassata nel suo fondo di cottura
(L, Se, As, So, x)

Quail stuffed with foie gras, glazed in its cooking juice

Le lumache di Cherasco nel guscio alla moda di Langa
(L, C, Fg, As, P, Se, M, x)

Snails of Cherasco in their shell cooked in Piedmont style

I tre assaggi della tradizione:

Three tastes of tradition:

*La battuta al coltello, il filetto cotto al "rosa" con salsa monferrina e giardiniera,
l'uovo cotto nel guscio con fusione di Bra duro, porcini scottati al timo*

(C, Fg, Se, S, P, L, U, As, x)

*Veal tartare with "delicate" bagna caoda, hazelnut mayonnaise, pink tenderloin with Monferrina tuna sauce,
egg poached in its shell with Bra cheese cream, fusion of Bra cheese, seared porcini mushrooms with thyme*

Stefano Fanti al Ristorante del Circolo dei lettori

Primi piatti

Pasta and risotto

I plin della tradizione farciti a mano ai tre arrosti

(C, L, U, Se, As, x)

Traditional Piedmont homemade agnolotti

Tortelli di magro seirass e borragine, salsa di pisellini e favette

(C, L, U, x)

Seirass and borage tortelli, peas and fava beans sauce

"Fregula" mantecata al fiordilatte, pomodoro secco in crema, burrata e basilico

(L, C)

"Fregula" (semolina) creamed with fiordilatte, dried tomato cream, burrata and basil

Gnocchi farciti con finferli, consommé di porcini, cardoncello scottato

(C, L, x)

Gnocchi stuffed with chanterelles, porcini consommé, seared cardoncello

"Cacciucchino" di triglia, gallinella, polpo, scorfano, cozze e pane

(C, P, Cr, Se, M, x)

Fish soup with red mullet, tub gurnard, octopus, redfish, mussels and bread

Stefano Fanti al Ristorante del Circolo dei lettori

Secondi Piatti

Main Courses

*La cipolla di Andezeno "ris e coj", fondo bruno di cipolla arrosto e pane di segale
(C, L, U, Se, x)*

The Andezeno onion "ris e coj", roasted onion brown stock and rye bread

*Polpo morbido e croccante cotto nel vino rosso, patata di Prali
(M, P, L, Cr, So, Se, As, x)*

Soft and crunchy octopus cooked in red wine, Prali potato

*Bloody Mary, olive farcite al crudo di calamari, totano croccante, neve di vodka
(C, M, x)*

Bloody Mary, olives stuffed with raw calamary, crunchy squid, vodka snow

*Petto d'anatra scottato, prugne e rabarbaro in vasocottura
(L)*

Lightly cooked duck breast, prunes and rhubarb cooked in the pot

La "mia" Finansièr

(C, L, As, Se, So, x)

Typical Piedmont stew of sweetbreads, bone marrow, cockscomb, pork sausage and mushrooms

*Entrecôte di manzo a lunga frollatura, crema reale al foie gras, caramello al Porto
(L, x)*

Entrecôte of beef with long hanging, foie gras royal cream, Porto caramel

Stefano Fanti al Ristorante del Circolo dei lettori

Dessert

Afters

Il "Garibaldi"

(L, As, x)

Campari bitter jelly, orange sorbet, gin mousse and dark chocolate

Cre moso alla liquirizia, le arachidi salate, lo yogurth

(C, L, A, U)

Licorice parfait, salted peanuts, yogurt

Mousse di lavanda glassata al fondente, il sorbetto, la frolla al cacao

(C, L, U)

Lavender mousse glazed with dark chocolate, sorbet, cocoa short pastry

Crostatina di frolla, crema Chantilly, piccoli frutti e fragole

(C, L, U)

Short pastry tart, Chantilly cream, berries and strawberries

I tre assaggi della tradizione:

Il bunet, spuma di zabaglione, coppa sabauda nel cioccolato

(L, As, Fg, U, C, x)

Bunet, zabaglione mousse, Savoia cup in chocolate

Gelati e sorbetti

(L, As, Fg, U, x)

Ice creams and sorbets

Stefano Fanti al Ristorante il Circolo dei lettori

I formaggi della selezione di Stefano Fanti (L) *Cheese choice by Stefano Fanti*

Per l'assortimento di formaggi piemontesi normalmente presente in esposizione, si rimanda al personale di sala che sarà a vostra disposizione per elencarvi le diverse tipologie. In questo periodo evitiamo infatti di predisporre il carrello espositivo per ragioni sanitarie.

I nostri Fornitori

Frutta e Verdura:

La frutta e la verdura di Erika e Diego – Chieri (To)

Carni:

Selezione di allevamenti piemontesi e francesi

Rane, tinche e anguille:

Cascina Italia di Giacomo Mosso - Ceresole d'Alba (CN)

Salmerini:

Acquacoltura da sorgive Fratelli Testa – Montanero (CN)

Pesce:

Eurofish - Torino

Formaggi:

Franco Parola – Saluzzo (CN)

Olio:

Frantoio Secondo – Montalto Ligure (IM)

Azienda Agricola Agrin – Riserva Naturale San Giuliano (MT)

Farine e riso:

Molino Quaglia

Molino Spadoni

Molino Caputo

Gli Aironi Riso & Co. S.r.l. - Lignana (VC)