

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
(S, Se, Fg, U, P, x)
Albese-style raw veal, "delicate" bagna cauda, hazelnut mayonnaise, black truffle*

*Il lonzino cotto "al rosa", salsa monferrina, giardiniera piemontese
(U, Se, P, As, x)
Pink cooked pork loin with Monferrina tuna sauce, Piedmont pickled vegetables*

*Il "capunèt ris e coj" della tradizione, fusione di Plaisentif delle viole
(C, L, U, Se, Fg, x)
Traditional cabbage rolls filled with rice and vegetables, melted Plaisentif cheese*

*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*

*Il cappello del prete cotto "al cucchiaio" nel Nebbiolo
(C, L, So, Se, x)
Beef cooked at low temperature and long cooking with Nebbiolo wine*

*Ghiacciato di pera e vin brulé
(As, x)
Pear sorbet and spiced wine*

*Il "bunèt" Rum e Marsala, la spuma di zabaglione
(L, Fg, As, U, C)
Traditional Rum and Marsala pudding called "bunèt", zabaglione mousse*

58,00 €

(escluso coperto, acqua e caffè)

4 calici di vino in abbinamento 25,00 €

With pairing 4 wines by glass

6 calici di vino in abbinamento 32,00 €

With pairing 6 wines by glass

5 calici "Gran Selezione" in abbinamento 45,00 €

With 5 wines "Great Selection"

*Per trascinarsi 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

*Il nostro vitello tonnato alla monferrina e la giardiniera
(U, Se, P, As, x)
Cold veal dish with Monferrina tuna sauce, Piedmont pickles
17,00 €*

*La crema tiepida di cardo gobbo, storione in grissinopoli di nocciole e mais, maionese d'aglio nero
(P, L, Fg, U, x)
Warm thistle cream, sturgeon in "grissinopoli" of hazelnuts and corn, mayonnaise black garlic
20,00 €*

*L'uovo cotto nel guscio, fusione di Plaisentif delle viole, porro fondente di Cervère
(U, L, C)
Egg cooked in its shell, melted Plaisentif cheese, sweet leek from Cervère
16,00 €*

*Il filetto di cervo "al blu", pino mugo, millefoglie di tapinambur e spuma affumicata
(L, Se, So, x)
Seared fillet of deer, sauce with mountain pine, Jerusalem artichoke millefeuille and smoked mousse
22,00 €*

*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
20,00 €*

*I tre assaggi della tradizione:
Three tastes of tradition:*

*L'albese di vitello e il tartufo nero, lonzino cotto al "rosa" con salsa monferrina e giardiniera,
l'uovo cotto nel guscio con fusione di Plaisentif delle viole e porro dolce di Cervère
(C, Fg, Se, S, P, L, U, As, x)
Veal carpaccio with black truffle, pink cooked pork loin with Monferrina tuna sauce,
egg poached in its shell with melted Plaisentif cheese and sweet leek from Cervère
30,00 €*

Stefano Fanti al Ristorante del Circolo dei lettori

Primi piatti

Pasta and risotto

Gli agnolotti del "plin" farciti a mano ai tre arrosti

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

Traditional Piedmont homemade agnolotti

19,00 €

I nostri ravioli in sfoglia di riso farciti di zucca e blanc-manger di mandorle

(L, Fg)

Our rice pasta ravioli stuffed with pumpkin and almond blanc-manger

19,00 €

La "soupe d'oignon" di Andezeno gratinata al Bra duro in crosta di pane

(L, C)

Andezeno's "soupe d'oignon" gratinated with Bra cheese in a bread crust

16,00 €

I nostri gnocchi di caldarroste, guazzetto di porro dolce di Cervere, spuma di Roccaverano

(C, L, U, x)

Our roasted chestnut gnocchi, sweet Cervere leek sauce, Roccaverano robiola cheese mousse

19,00 €

Carnaroli "Aironi", ragout di lepre, sciroppo di Marsala, polvere di mirtilli

minimo due ospiti

(L, So, Se, x)

Carnaroli "Aironi" rice, hare ragout, Marsala wine syrup, blueberry powder

minimum two people

18,00 €

Stefano Fanti al Ristorante del Circolo dei lettori

Secondi Piatti

Main Courses

La "siola ris e coj" e la fusione di Provolone padano

(C, L, U, Se, x)

The Andezeno onion "ris e coj", melted Provolone cheese

16,00 €

Il rombo scottato in crépinette di Arnad, guazzetto di carciofi violetti alla maggiorana

(P, x)

Seared turbot in Arnad crépinette, stew of violet artichokes with marjoram

25,00 €

Il "Rossini", foie gras, salsa al Porto, tartufo nero e il pan brioche all'albicocca

(C, L, U, Se, x)

"Rossini" style fillet, foie gras, Port sauce, black truffle and apricot brioche bread

32,00 €

Il piccione in due cotture, composta di mele cotogne senapata, pera allo zafferano

(Se, So, x)

Pigeon in two different cooking methods, mustard quince compote, pear with saffron

30,00 €

La "mia" Finansièr e il semolino dolce

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

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

23,00 €

Il cappello del prete cotto al "cucchiaio" nel Nebbiolo

(C, L, So, Se, x)

Beef cooked at low temperature and long cooking with Nebbiolo wine

24,00 €

Stinchetto di agnello in lunga cottura e profumo di cumino

(C, L, So, Se, x)

Long cooked lamb shank and aroma of cumin

25,00 €

Stefano Fanti al Ristorante del Circolo dei lettori

Dessert

Afters

Soufflé "capovolto" al fondente, gelato alla senape

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

"Upside-down" dark chocolate soufflé, mustard ice cream

12,00 €

Il nostro "bicerin" torinese

(C, L, U)

Creamy Turin dessert with chocolate cream and coffee bisquit

10,00 €

Il cremoso ai marron glacé e caffè, sorbetto al cacao

(C, L, U, x)

Soft dessert with marron glacé and coffee, persimmon sorbet

12,00 €

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

12,00 €

I tre assaggi della tradizione:

Il bunèt, spuma di zabaglione, coppa sabauda nel cioccolato

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

Bunèt, zabaglione mousse, Savoia cup in chocolate

13,00 €

Gelati e sorbetti

(L, As, Fg, U, x)

Ice creams and sorbets

8,00 €

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.
Prezzo S.Q.*

*Coperto 5,00 €
Acqua 1l 2,00 €*

*Bibite 5,00 €
Caffè 2,50 €*

Vini a calice: il prezzo può variare a seconda del vino scelto: chiedere al sommelier.

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)