

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

(S, Fg, U, P, x)

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

Il lonzino cotto "al rosa", salsa monferrina, giardiniera piemontese

(U, Se, P, x)

Pink cooked pork loin with Monferrina tuna sauce, Piedmont pickled vegetables

Il "capunèt ris e coj" della tradizione, biancomangiare di mandorla

(L, So, Se, Fg, x)

Traditional cabbage rolls filled with rice and vegetables, almond blancmange

Gnocchi di seirass e patata di Prali, "cumudin" di coniglio e nocciole

(C, L, Fg, Se, x)

Piedmontese ricotta and Prali potato gnocchi, rabbit ragout and hazelnuts

Il cappello del prete cotto "al cucchiaino" nel Nebbiolo

(L, So, Se, x)

Beef cooked at low temperature and long cooking with Nebbiolo wine

Ghiacciato di pera e vino speziato

(x)

Pear sorbet and spiced wine

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

(L, Fg, U, C)

Traditional Rum and Marsala pudding called "bunèt", zabaglione mousse

*Per trascinars 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, x)*

Cold veal dish with Monferrina tuna sauce, Piedmont pickles

*Il filetto di salmerino al fumo di ciliegio, spuma di fiordilatte e rafano, olio di aneto
(P, L, x)*

Char fillet with cherry smoke, fiordilatte and horseradish mousse, dill oil

*L'uovo cotto nel guscio, fusione di Bra duro, asparagi di Sàntena
(U, L, C)*

Egg cooked in its shell, melted Piedmontese cheese, Santena asparagus

*Quaglietta alla Cavour, cipolline d'Ivrea, vol-au-vent "Camillo"
(C, L, U, x)*

Quail Cavour style, small Ivrea onions, "Camillo's" vol-au-vent

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

Snails of Cherasco in their shell cooked in Piedmont style

I tre assaggi della tradizione:

Three tastes of tradition:

*L'albese di vitello "delicata" bagna caoda, maionese alla nocciola;
il lonzino cotto al "rosa" con salsa monferrina e giardiniera;
l'uovo cotto nel guscio con fusione di Bra duro e asparagi di Sàntena
(C, Fg, Se, S, P, L, U, x)*

*Veal carpaccio "delicate" bagna cauda, hazelnut mayonnaise;
pink cooked pork loin with Monferrina tuna sauce;
egg poached in its shell with melted Piedmontese cheese and asparagus from Sàntena*

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, So, x)

Traditional Piedmont homemade agnolotti

*Il nostro "certosino", coscette di rana croccanti, cagliata di latte, piselli, limone e timo
minimo due ospiti*

(C, L, U, Se, x)

*Our Carnaroli rice with crunchy frog legs, milk curd, peas, lemon and thyme
minimum two people*

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

(L, C, Se)

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

Chicche di patate arrostate, latticello, asparagi di Sàntena, favette e "saràs del fen" di Perotti

(C, L, Se, x)

Roasted potato gnocchi, buttermilk, Sàntena asparagus, broad beans and seasoned ricotta

Ravioli al nero farciti di seppia, bisque, gamberi e cappasanta

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

Black ravioli stuffed with cuttlefish, bisque, prawns and scallop

Stefano Fanti al Ristorante del Circolo dei lettori

Secondi Piatti

Main Courses

"Carré" di ombrina, spuma di erba orsina, panino al vapore

(C, P, L, Se, x)

"Carré" of croaker, bear grass mousse, steamed bun

La "mia" Finansièr e il semolino dolce

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

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

Savarin di cavolfiore, la sua salsa, chips di patate viola, rapa rossa candita

(C, L, x)

Cauliflower savarin, its sauce, purple potato chips, candied beetroot

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

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

(C, L, U, Se, x)

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

Scamoncino di agnello scottato "al rosa", la rubra al rabarbaro, carote glassate al karkadè

(L, P, So, S, x)

Seared lamb rump "pink", rubra with rhubarb, carrots glazed with karkadè

Stefano Fanti al Ristorante del Circolo dei lettori

Dessert

Afters

Il "Garibaldi"

(L)

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

Il nostro "bicerin" torinese

(C, L, U)

Creamy Turin dessert with chocolate cream and coffee bisquit

Crostatina, prugne e susine, crema alla melissa

(C, L, U)

Tart, red and yellow plums, lemon balm cream

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

Il Giandujotto al lampone

(L, Fg, x)

Raspberry Giandujotto

I tre assaggi della tradizione:

Il bunèt, spuma di zabaglione, coppa sabauda nel cioccolato

(L, Fg, U, C)

Bunèt, zabaglione mousse, Savoia cup in chocolate

Gelati e sorbetti

(L, C, 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
si rimanda al personale di sala che sarà a vostra disposizione per elencarvi le diverse tipologie.*

Il pane servito in tavola è di nostra produzione.

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)

Frantoio Cian de Bià - Badalucco (IM)

Farine e riso:

Molino Quaglia

Molino Spadoni

Molino Caputo

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