

# 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  
( Fg, U, P, x)*

*Albese-style raw veal, “delicate” bagna cauda, hazelnut mayonnaise*

*Il nostro vitello tonnato alla monferrina e la giardiniera  
(S, U, Se, P, x)*

*Cold veal dish with Monferrina tuna sauce, Piedmont pickles*

*Il “tonno” di galletto e l’antipasto Gianduja  
(S, P, Se)*

*The tuna-like cockerel and traditional Savoyard appetizer*

*Gnocchi di seirass e patata di Prali, “cumudin” di coniglio  
(C, L, Fg, Se, x)*

*Piedmontese ricotta and Prali potato gnocchi, rabbit ragout and hazelnuts*

*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 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*

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*

*Millefoglie di lingua e foiegras, sedano rosso di Orbassano candito e pesca*  
(L, S, x)

*Mille-feuilles of tongue and foie gras, candied Orbassano red celery and peaches*  
20,00 €

*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*  
17,00 €

*L'uovo cotto nel guscio, fusione di Raschera e porcini*  
(U, L, C)

*Egg cooked in its shell, melted Piedmontese cheese, porcini mushrooms*  
16,00 €

*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*  
20,00 €

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

*Cherasco snails in their shell cooked in Piedmont style*  
22,00 €

*I tre assaggi della tradizione:*

*Three tastes of tradition:*

*L'albese di vitello, "delicata" bagna caoda, maionese alla nocciola;*

*Il nostro vitello tonnato alla monferrina e la giardiniera*

*l'uovo cotto nel guscio con fusione di Raschera e porcini*

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

*Veal carpaccio, "delicate" bagna cauda, hazelnut mayonnaise;*

*cold veal dish with Monferrina tuna sauce;*

*egg poached in its shell with melted Piedmontese cheese and porcini mushrooms*

33,00 €

# 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, So, x)*  
*Traditional Piedmont homemade agnolotti*  
19,00 €

*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*  
18,00 €

*"Fregula" mantecata al fiordilatte, pomodoro secco in crema, burrata e basilico*  
*(L, C)*  
*"Fregula" (semolina) creamed with fiordilatte, dried tomato cream, burrata and basil*  
16,00 €

*I nostri tortelli di ricotta e crescione sulla crema allo zafferano*  
*(C, L,U, x)*  
*Hand-filled tortelli with ricotta and watercress and saffron cream*  
20,00 €

*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*  
22,00 €

# 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*

25,00 €

*Crema di zucchine trombetta, scorza di cedro e bianco di baccalà in olio cottura*

*(P, x)*

*Cream of "trombetta" courgettes, cedar peel and cod white in cooking oil (confit)*

22,00 €

*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*

16,00 €

*La nostra "parmigiana" di melanzane viola, seirass del fen e la confettura di datterini confit*

*(C, L, U)*

*Our purple aubergine parmigiana, seirass del fen (alpine ricotta) and confit datterini jam*

16,00 €

*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*

32,00 €

*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*

26,00 €

# Stefano Fanti al Ristorante del Circolo dei lettori

## Dessert

### *Afters*

#### Il "Garibaldi"

(L)

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

12,00 €

#### Il "bicerin" anche d'estate

(C, L, U)

*Coffee granita, cocoa sorbet, lactose-free cream  
traditional Turin dessert*

10,00 €

#### Crema bavarese ai pistacchi, ribes e mou, salsa al finocchietto

(C, L, Fg, U)

*Bavarian cream with pistachios, red currants and toffee, fennel sauce*

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:

*Bunèt, spuma di zabaglione, coppa sabauda nel cioccolato*

(L, Fg, U, C)

*Bunèt, zabaglione mousse, Savoia cup in chocolate*

13,00 €

#### Gelati e sorbetti

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

***Il pane servito in tavola è di nostra produzione.***

*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)*

*Perotti-Pragelato (TO)*

#### *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)*