

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, “cumudìn” 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)