

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
(Fg, U, P, x)*

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

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

Cold veal dish with Monferrina tuna sauce and sweet and sour vegetable giardiniera

*La tartrà della tradizione, crema di latte, erbe aromatiche, caramello di cipolla bianca
(L, U)*

Traditional piedmontese savory pudding, milk cream, aromatic herbs, white onion caramel

*Gnocchi di seirass e patata di Prali, "cumudìn" di coniglio
(C, L, Se, x)*

Piedmontese ricotta and Prali potato gnocchi, rabbit ragout

*Il cappello del prete cotto "al cucchiaio" nel Nebbiolo, la sua salsa, purea di sedano rapa
(Se, x)*

Beef cooked at low temperature and long cooking with Nebbiolo wine, celeriac puree

*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

60,00 €

acqua e caffè inclusi

(coperto escluso)

(excluding cover charge, water and coffee included)

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

*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 è inserita nel menu.

Stefano Fanti al Ristorante del Circolo dei lettori

Antipasti

Starters

La tartara di baccalà al ginepro e finocchio, crema di Tropea, olio di aneto, gelato alla cipolla
(P, x)

Cod tartare with juniper and fennel, Tropea cream, dill oil, onion ice cream
18,00 €

Il girello di vitello, la salsa monferrina e la giardiniera piemontese
(U, Se, P, x)

Veal rump, Monferrato sauce and sweet and sour vegetable giardiniera
16,00€

L'uovo cotto nel guscio, fusione di Plaisentif, porro dolce di Cervere
(U, L)

Egg cooked in its shell, melted Piedmontese cheese, sweet leek from Cervere
15,00€

Savarin di cardo gobbo, salsa di cavolo nero, spuma di Blu della Val Chisone
(C, L, U, x)

Hunchback cardoon savarin, black cabbage sauce, typical Val Chisone blue cheese mousse
16,00€

Quaglietta alla Cavour, vol-au-vent "Camillo" e castagne glassate
(C, L, U, x)

Quail Cavour style, "Camillo's" vol-au-vent and glazed chestnuts
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 e tartufo nero
il nostro vitello tonnato alla monferrina e la giardiniera piemontese
l'uovo cotto nel guscio con fusione di Plaisentif e porro dolce di Cervere*
(C, Fg, Se, P, L, U, x)

*Veal carpaccio, "delicate" bagna cauda, hazelnut mayonnaise, black truffle
cold veal dish with Monferrina tuna sauce and sweet and sour vegetable giardiniera
egg poached in its shell with melted Piedmontese cheese and sweet Cervere leeks*
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 with meat filling

Minimum 2 people

19,00 €

Carnaroli al fumo di melo, Castelmagno e seirass di Perotti, pera, olio di noci

minimo per 2 ospiti

(L, Fg, Se, S)

Carnaroli rice with apple smoke, Castelmagno cheese and Piedmontese ricotta, pear, walnut oil

Minimum 2 people

20,00 €

Gnocchi di patate di montagna farciti con scampi sul guazzetto di carciofo alla maggiorana

(C, P, L, Cr, x)

Mountain potato gnocchi stuffed with scampi on artichoke stew with marjoram

21,00 €

I nostri tortelli di tapinambur sulla crema di ricotta e timo serpillio

(C, L, U, x)

Hand-filled Jerusalem artichoke tortelli on ricotta and wild thyme 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

Filetto di rombo scottato, crema di castagne al finocchietto selvatico

(C, P, L, x)

Seared turbot fillet, chestnut cream with wild fennel

25,00 €

Millefoglie di zucca violina, Provolone padano, crema di pomodoro essiccato, semi tostati

(L, C)

Violin pumpkin millefeuille, Provolone Padano cheese, dried tomato cream, toasted seeds

16,00€

La "mia" finanziaria

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

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

24,00€

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

33,00 €

Lo stinco di agnello cotto a bassa temperatura profumato al cumino dei prati

(Se, x)

Lamb shank cooked at low temperature flavored with caraway

27,00€

Il cappello del prete cotto "al cucchiaio" nel Nebbiolo, la sua salsa, purea di sedano rapa

(Se, x)

Beef cooked at low temperature and long cooking with Nebbiolo wine, celeriac puree

25,00€

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 €

Mousse di mascarpone e zenzero, mandorle, sorbetto al frutto della passione

(L, U, Fg)

Mascarpone and ginger mousse, almonds, passion fruit sorbet

12,00 €

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 €

Cremoso di marroni, cuore caffè e rum, gelato al cacao

(C, L, U)

Creamy chestnuts, filled with coffee and rum, persimmon ice cream

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)