

# 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, S, 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*

*18,00 €*

*L'uovo cotto nel guscio, fusione di Plaisentif, asparagi scottati*

*(U, L)*

*Egg cooked in its shell, melted Piedmontese cheese, seared asparagus*

*16,00 €*

*La nostra panna cotta salata al Castelmagno, pera williams, salsa al passito e noci*

*(P, L, Fr)*

*Castelmagno savory panna cotta, Williams pear, passito sauce and walnuts*

*16,00 €*

*Cervo scottato al "blu", salsa al pino mugo, tortino di patate di Prali*

*(L, Se, x)*

*Seared "blue" venison, mountain pine sauce, Prali potato pie*

*22,00 €*

*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 asparagi scottati*

*(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 seared asparagus*

*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, S, So, x)*

*Traditional Piedmont homemade agnolotti with meat filling*

*20,00 €*

*Carnaroli al fumo di melo, Castelmagno e seirass di Perotti e pere*

*minimo per 2 ospiti*

*(L, Fg, Se, S)*

*Carnaroli rice with apple smoke, Castelmagno cheese and Piedmontese ricotta, pears*

*Minimum 2 people*

*20,00 €*

*Gnocchi di patate di montagna farciti di baccalà e asparagi, crema al "latte di baccalà"*

*(C, P, L, S, x)*

*Mountain potato gnocchi stuffed with cod and asparagus, "cod milk" cream*

*22,00 €*

*I nostri tortelli di carciofo violetto sulla crema di ricotta e maggiorana*

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

*Our purple artichoke tortelli on ricotta and marjoram 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*

*Il polpo al Nebbiolo, morbido e croccante, le patate dolci*  
(P, Cr, x)

*The octopus cooked in Nebbiolo, soft and crunchy, sweet potatoes*  
25,00 €

*Il savarin ai carciofi, crema di favette e mentuccia, spuma béarnaise*  
(C, S, L, U, Se, x)

*Savarin with artichokes, broad bean and mint cream, Béarnaise mousse*  
18,00 €

*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 €*

*Crème caramel al caramello salato, gelato all'arachide*

*(L, A, Fg, U)*

*Salted caramel crème caramel, peanut ice cream*

*10,00 €*

*La tradizionale Torta Gianduja*

*(L, Fg, U, As)*

*The traditional Gianduja Cake*

*12,00 €*

*La frolla alle mele caramellate, mantecato fiordilatte e vaniglia*

*(C, L, U)*

*The pastry with caramelized apples, cream and vanilla 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)*