

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 tradizionale "galantina" di pollastro, ratatouille e salsa peperonata
(Fg, U, Se, x)

The traditional "chicken galantine", ratatouille and peperonata sauce

Le "ravioles", la borragine, il bianco di merluzzo al verde
(C, L, P, Se, As, U, x)

Traditional Piedmontese gnocchi, borragine, white cod with green sauce

Bianco di faraona in "grissinopoli" e nocciole di Langa, zucchine e vinaigrette
(C, Fg, L, U, x)

Breaded guinea fowl and Langa hazelnuts, zucchini and vinaigrette

Le ciliegie di Pecetto al vino speziato
(x)

Piedmontese cherries with spicy 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 35,00 €

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 avocado, crema di Tropea, olio di aneto, gelato alla cipolla

(P, x)

Cod tartare with juniper and avocado, Tropea cream, dill oil, onion ice cream

18,00 €

Parmigiana d'estate con melanzana, crema di datterini, basilico e stracciatella

(L, x)

Summer parmigiana with aubergine, datterini cream, basil and stracciatella

16,00 €

L'uovo cotto nel guscio, fusione di Plaisentif, porcini estivi

(L, U)

Egg cooked in its shell, melted Piedmontese cheese, summer porcini

18,00 €

Polpo grigliato, vellutata di trombette e menta, briciole di pane al rosmarino, olio di Ivo Orengo

(C, P, x)

Grilled octopus, zucchini and mint velouté, bread crumbs with rosemary, olive oil by Ivo Orengo

22,00 €

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 i porcini estivi

(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 summer porcini

35,00 €

Stefano Fanti al Ristorante del Circolo dei lettori

Primi piatti

Pasta and risotto

*I nostri tradizionali agnolotti del "plin" farciti a mano e il sugo d'arrosto
(C, L, U, So, Se, x)*

*Traditional Piedmont homemade agnolotti with roast sauce
20,00 €*

*Carnaroli Gemma "Gli Aironi" al nero di seppia, calamaro crudo marinato allo zenzero e agrumi, datterini confit
minimo per 2 ospiti*

(P, L, Se, x)

*Carnaroli Gemma "Gli Aironi" with cuttlefish ink, raw squid marinated in ginger and citrus, confit datterini
minimum for 2 guests
20,00 €*

Le "ravioles", la borragine e il bianco di merluzzo al verde

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

*Traditional Piedmontese gnocchi, borragine, white cod with green sauce
20,00 €*

I ravioli di erba orsina, ricotta fresca di Perotti, emulsione di olio di noci e miele

(C, L, U, Fg, x)

*Our bear grass ravioli, artisanal ricotta by Perotti, walnut oil and honey emulsion
21,00 €*

I tortelli con la "pappa al pomodoro" e la salsa al basilico

(C, L, U, Se, x)

*Tortelli with the "Tuscan style tomato pappa" and basil sauce
20,00 €*

Stefano Fanti al Ristorante del Circolo dei lettori

Secondi Piatti

Main Courses

Rombo scottato, salsa scalogno e Pinot Nero, chips di patate

(C, P, L, x)

Seared turbot, shallot sauce and Pinot Noir, potato chips

26,00 €

Millefoglie dell'orto estivo e salsa biancomangiare alle mandorle

(Fg, C)

Vegetable millet and almond sauce, called "blanc-manger"

16,00 €

Il "Rossini"

(C, L, U, x)

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

33,00 €

Il savarin di patate di montagna, crema di Provolone, guazzetto al tartufo nero estivo

(L, C, Se, x)

Savarin of mountain potatoes, Provolone cream, summer black truffle sauce

18,00 €

Carrè di agnello scottato, salsa uovo e limone, cardoncelli grigliati

(U, L, x)

Seared lamb rack, egg and lemon sauce, grilled cardoncelli mushrooms

28,00 €

Il Cappello del prete cotto "al cucchiaio" nel Nebbiolo

(Se, x)

Beef cooked at low temperature and long cooking with Nebbiolo red wine

25,00 €

La finanziaria c'è sempre e anche le lumache!

Stefano Fanti al Ristorante del Circolo dei lettori

Dessert

Afters

Mousse di lavanda glassata al fondente, il sorbetto, la frolla al cacao

(L, U)

Lavender mousse glazed with dark chocolate, sorbet, cocoa short pastry

12,00 €

Il "Garibaldi"

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

10,00 €

Crème caramel al caramello salato, gelato all'arachide

(L, A, Fg, U)

Salted caramel crème caramel, peanut ice cream

10,00 €

La nostra Zuppa Inglese, granella di anacardi, salsa al Vermouth rosso di Torino

(L, U, Fg, x)

Traditional italian dessert with alchermes, cocoa, cashew nuts, Turin red Vermouth sauce

13,00 €

Crostatina e frutta, gelato al fiordilatte e crema inglese

(U)

Crostatina and fruit, ice cream, custard

14,00 €

I tre assaggi della tradizione:

Bunèt, spuma di zabaglione, coppa sabauda nel cioccolato

(L, Fg, U, C)

Bunèt, zabaglione mousse, Savoia cup in chocolate

14,00 €

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)