

# 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, sedano e seirass*

*(P, Se, L, x)*

*Albese-style raw veal, "delicate" bagna cauda, celery and Piedmontese cheese*

*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*

*Il tonno di gallina nostrana e gli asparagi di Santena, toma d'Alba e uovo*

*(L, U, Se, x)*

*"Chicken tuna", Santena asparagus with Alba robiola cheese and egg in sauce*

*I nostri gnocchi rigati "alla forchetta", burro nocciola e ragout di coniglio*

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

*Hand-rolled gnocchi, noisette butter and rabbit ragout*

*Il cappello del prete cotto "al cucchiaio" nel Nebbiolo e la sua salsa*

*(L, So, Se, x)*

*Beef braised in Nebbiolo wine*

*Ghiacciato di pera Martina e vin brulé*

*(x)*

*Piedmontese pear sorbet 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*

*65,00 €*

*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 the glass*

*6 calici di vino in abbinamento 35,00 €*

*With pairing 6 wines by the 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 nostra insalata russa al tonno e lattuga "bruciata"*

*(P, S, U, Se)*

*Our russian salad and tuna with "burnt" lettuce*

*18,00 €*

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

*(L, U, C)*

*Egg cooked in his shell, melted Piedmontese cheese, Santena asparagus*

*18,00 €*

*Tartara di baccalà, capperi, taggiasche e il mantecato di cipolla rossa*

*(P, x)*

*Cod tartare, capers, Taggia olives and red onion ice cream*

*23,00 €*

*Il vitello cotto "al rosa", la salsa monferrina e la giardiniera piemontese*

*(U, P, Se, x)*

*Slow-cooked veal, Monferrato sauce and Piedmontese giardiniera*

*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 Piedmontese style*

*23,00 €*

*I tre assaggi della tradizione:*

*Three tastes of tradition:*

*L'albese di vitello, "delicata" bagna caoda, sedano e seirass*

*il nostro vitello tonnato alla monferrina e la giardiniera piemontese*

*l'uovo cotto nel guscio con fusione di Plaisentif e asparagi di Santena*

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

*Veal carpaccio, "delicate" bagna cauda, celery and seirass (Piedmontese cheese)  
cold veal dish with Monferrina tuna sauce and sweet and sour vegetable giardiniera  
egg poached in its shell with melted Piedmontese cheese and Santena asparagus*

*37,00 €*

# 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 homemade agnolotti with roast sauce*

*22,00 €*

*Carnaroli "Aironi" Gemma, borragine, ortiche, luvertin, cipollotto all'aceto di lamponi, robiola di Cocconato  
minimo per 2 ospiti*

*(L, Se)*

*Carnaroli rice borage, nettles, wild hops, red onion in raspberry vinegar, Piedmontese robiola  
minimum for 2 guests*

*22,00 €*

*I ravioli di triglia mantecati all'acqua di ceci, ceci croccanti e filetto scottato*

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

*Red mullet ravioli creamed in chickpea water, crispy chickpeas and seared red mullet fillet*

*23,00 €*

*Pappardella farcita ai piselli, cremoso di fave, seirass del fen*

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

*Pappardella stuffed with peas, broad bean cream and seirass (aged ricotta)*

*22,00 €*

# Stefano Fanti al Ristorante del Circolo dei lettori

## *Secondi Piatti*

### *Main Courses*

*Il "Rossini"*

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

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

*35,00 €*

*Petto d'anitra glassato agli agrumi e rabarbaro candito*

*(L, So, x)*

*Seared duck breast glazed with citrus fruits and candied rhubarb*

*30,00 €*

*Savarin di asparagi, fusione di toma dolce di pecora di Perotti e uovo marinato*

*(L, U, C, x)*

*Asparagus savarin, sheep's cheese fondue and marinated egg*

*22,00 €*

*Quagliette al foie gras glassate, spinacini scottati, salsa ai mirtilli, il suo paté in panure*

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

*Quails stuffed with foie gras with baby spinach and blueberry sauce, breaded paté*

*35,00 €*

*Filetto di rombo con i "trifulot del bür" alla salvia*

*(P, C, L, x)*

*Turbot fillet and sage-sautéed Piedmontese potatoes*

*28,00 €*

***La finanziaria e il cappello del prete ci son sempre!***

*Chiedere al personale di sala*

# Stefano Fanti al Ristorante del Circolo dei lettori

## *Dessert*

### *Afters*

*Perfetto di gorgonzola e pistacchi, ghiacciato di rucola*

*(L, Fg, C, x)*

*Gorgonzola and pistachio parfait, rocket ice cream*

*10,00 €*

*La Zuppa Inglese di Tata Enza, salsa al Vermouth rosso di Torino*

*(L, U, Fg, x)*

*Traditional italian dessert, Turin red Vermouth sauce*

*10,00 €*

*Fru fru di riso soffiato, mousse di licquirizia, gruè di cacao, lamponi*

*(L, x)*

*Crispy puffed rice, licorice mousse, cocoa nibs, raspberries*

*10,00 €*

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

*(L, A, U, x)*

*Salted caramel crème caramel, peanut ice cream*

*10,00 €*

*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*

*10,00 €*

*I tre assaggi della tradizione:*

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

*(L, Fg, U, C)*

*Bunèt, zabaglione mousse, Savoia cup in chocolate*

*15,00 €*

*Gelati e sorbetti*

*(L, 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 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 - Prigelato (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)*