

Stefano Fanti al Ristorante del Circolo dei Lettori

Menù Degustazione Piemontese “7 assaggi”

(Servito esclusivamente per tutto il tavolo)

Piedmont Tasting Menu “7 courses”

(Be enjoyed by the entire table)

La battuta di vitello crudo a coltello

(Se)

Fassone raw veal tartar

Il magatello di sanato cotto al rosa, salsa monferrina, giardiniera piemontese

(U) (Se) (P) (As)

Pink calf dish with Monferrina tuna sauce, Piedmont pickles

La cipolla di Andezeno farcita e la ratatouille

(L) (Fg) (U) (Se) (As) (So)

Andezeno onion stuffed with meat, piedmont ratatouille

Gnocchi di castagne, blu di Lanzo e pera martina

(L) (C) (Se) (U) (X)

Chestnuts dumplings, pear and blu di Lanzo cheese

Cappello del prete cotto al “cucchiaio” nell’Erbaluce e la santoreggia

(L) (As) (Se)

Beef braised in Erbaluce white wine

Ghiacciato di Martin Sec e vin brûlé

(As)

Mulled wine and pear sorbet

Il bunet della tradizione e lo zabaione arricchito in semifreddo

(L) (Fg) (As) (U)

Traditional bunet pudding, Zabaione parfait

40,00 €

(Escluso coperto acqua e caffè)

4 calici di Vino in abbinamento 62,00 €

With 4 Wine by glass

6 calici di Vino in abbinamento 72,00 €

With 6 Wine by glass

**Per trascinarsi e lavorazione negli stessi locali, piccole quantità di tutti gli allergeni indicati potrebbero essere in tutti i prodotti. Per qualsiasi dubbio, il personale in sala è a disposizione, vi invitiamo a consultarlo.*

**Il pane servito ai tavoli 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

Calamari al Timorasso e cannellini alla salvia in vaso cottura

(M) (As)

Squid cooked in jar, Timorasso white wine, cannellini beans and sage

16,00 €

Uovo cotto nel guscio, fusione di Plaisentif, funghi porcini scottati

(U) (L) (C)

Egg poached in its shell, Plaisentif cheese cream, porcini mushroom

12,00 €

Quaglietta farcita al foie gras glassata nel suo fondo di cottura

(L) (Se) (As)

Quail stuffed with foie gras

19,00 €

Le lumache di Cherasco nel guscio alla moda di Langa

(L) (C) (Fg) (As) (P) (Se) (M)

Snails in its shell cooked in Piedmont style

18,00 €

Paté tradizionale piemontese di vitello e spezie, gelatina scura e cracker

(L) (As)

Veal pâté, Marsala jelly, crackers

14,00 €

I Tre assaggi della tradizione:

La Battuta al coltello, il filetto cotto al "rosa" monferrina, giardiniera di ortaggi, uovo cotto nel guscio, fusione di Plaisentif, funghi porcini scottati

(C) (Se) (P) (L) (U) (As) (Se)

Fassone veal tartare, pink tenderloin with Monferrina tuna sauce, egg poached in its shell Plaisentif cheese cream, porcini mushroom

20,00 €

Primi piatti

Pasta and risotto

I plin della tradizione al tovagliolo

(C) (L) (U) (Se) (As) (So) (X)

Hand-sealed traditional Piedmont agnolotti stuffed with beef and pork

14,00 €

Ravioli di in sfoglia di nocciola tonda farciti di faraona e alloro

(C) (Fg) (L) (U) (Se) (As) (X)

Homemade ravioli with hazelnuts flower, guinea fowl and laurel

14,00 €

Lasagnetta di semola e tuorlo, finferli e pioppini

(L) (C) (Se) (As) (U) (X)

Lasagna, southern polar and chanterelles mushroom

14,00 €

Carnaroli "Aironi" e la crema dolce di Carmagnola, acciughe sotto sale, prezzemolo

(L) (As) (Se) (P)

(Minimo 2 persone)

Carnaroli rice, Carmagnola peppers cream, anchovies and parsley

14,00 €

**Per trascinarsi e lavorazione negli stessi locali, piccole quantità di tutti gli allergeni indicati potrebbero essere in tutti i prodotti. Per qualsiasi dubbio, il personale in sala è a disposizione, vi invitiamo a consultarlo.*

**Il pane servito ai tavoli 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

Secondi Piatti

Main Courses

Carrè d'agnello scottato e profumato al timo e cumino della Val Pellice

(L) (As) (Se)

Loin of lamb, flavored with thyme and Val Pellice cumin

25,00 €

Il "Rossini"

(L) (As) (Se)

Veal tenderloin, port wine sauce, black truffle and foie gras

27,00 €

L'ombrina scottata, pesto di basilico, pinoli e taggiasche

(P) (C) (Fg) (As) (Se)

Umbrine, basil pesto sauce, pine nuts and taggiasche olives

22,00 €

La "mia" Finanziera

(C) (L) (As) (Se) (So) (X)

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

18,00 €

Il Galletto marinato al latte affumicato, il suo gelato, sedano di Orbassano e scalogni croccanti

(C) (L) (U) (Se)

Marinated chicken, smoked milk ice cream, Orbassano celery, crispy shallot

16,00 €

Dessert

Afters

Passeggiata nel bosco (L) (C) (U) (Fg)

Porcini mushroom parfait, sweet semolina, hazelnuts crumble, little berries

8,00 €

"Il Garibaldi" (L) (As)

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

8,00 €

"1861" (L) (As) (U) (C)

Peppers ice cream croissant flavored with basil, chocolate cup stuffed with seirass ricotta cheese and candied

fruit

8,00 €

I tre assaggi della tradizione

Zabaione in parfait, il bunet, e la crema caramellata (L) (As) (Fg) (U)

Zabaione sauce parfait, chocolate and macaron pudding, crème caramel

12,00 €

Gelati e sorbetti (L) (As) (Fg) (U)

Ice creams and sorbets

8,00 €

Coperto 3,50 €

Acqua Il 3,00 €

Vini a calice, il prezzo può variare a seconda del vino scelto, chiedere al sommelier

Bibite 5,00€

Caffè 2,00 €

Per trascinarsi e lavorazione negli stessi locali, piccole quantità di tutti gli allergeni indicati potrebbero essere in tutti i prodotti.

Per qualsiasi dubbio, il personale in sala è a disposizione, vi invitiamo a consultarlo.

**Il pane servito ai tavoli 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 il Circolo dei lettori

I Formaggi della selezione di Stefano Fanti

(L)

Cheese choice from Stefano Fanti

*Per l'assortimento di formaggi piemontesi normalmente presente in esposizione, si rimanda al personale di sala che sarà a vostra disposizione per elencarvi le diverse tipologie.
In questo periodo evitiamo infatti di predisporre il carrello espositivo per ragioni sanitarie*

Prezzo S.Q.



Presidio slow food

i nostri Fornitori:

Frutta e Verdura:

Cooperativa Agricola prodotti locali di Trofarello – Trofarello (TO)

Le Carni:

Granda Freschi Genola (CN)

I Formaggi:

Franco Parola – Saluzzo (CN)

Olio:

Frantoio Secondo – Montalto Ligure (IM)

Farine e riso:

Universo Bianco – Centallo (CN)

GliAironi Riso&Co. S.r.l. Lignaria (VC)