

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)

La battuta di vitello crudo al coltello, "delicata" bagna caoda, maionese alla nocciola

(S, Se, Fg, U, P, x)

Fassone raw veal tartare with "delicate" bagna caoda, hazelnut mayonnaise

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

(U, Se, P, As, x)

Pink calf dish with Monferrina tuna sauce, Piedmont pickles

Tradizionale cipolla di Andezeno farcita di arrosto e nocciolini di Chivasso con fusione di Plaisentif

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

Andezeno onion stuffed with meat and "nocciolini" di Chivasso and Plaisentif cheese fondue

Gnocchi di patate e seirass con il ragout di coniglio, amaretto e nocciola

(L, C, Se, U, Fg, As, x)

Potato and ricotta cheese gnocchi with ragout of rabbit, amaretto and hazelnut

La faraona in "grissinopoli" di nocciole, patata di Prali e radicchio tardivo

(C, L, U, As, Fg, x)

Guinea fowl in "grissinopoli" of hazelnuts, Prali potato and red radicchio

Ghiacciato di pera martina e vin brulé

(As, x)

Martina pear sorbet and spiced wine

Il bunet Rum e Marsala, la spuma di zabaglione

(L, Fg, As, U, C)

Traditional Rum and Marsala pudding bunet, zabaglione mousse

**Per trascinarsi e lavorazione negli stessi locali, piccole quantità di tutti gli 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 verrà portata al tavolo.*

Stefano Fanti al Ristorante del Circolo dei lettori

Antipasti

Starters

Crudo di baccalà marinato al ginepro, crema di Tropea, olive taggiasche essiccate
(P, L, x)

Raw cod marinated with juniper, Tropea cream, dried Taggiasca olives

Il magatello di vitello cotto al "rosa", salsa monferrina e giardiniera
(U, Se, P, As, x)

Veal cooked in "rosa", monferrina tuna sauce and pickled vegetables

Polpo morbido e croccante cotto nel vino rosso, patata di Prali
(M, P, L, Cr, So, Se, As, x)

Soft and crunchy octopus cooked in red wine, Prali potato

Uovo cotto nel guscio, fusione di Plaisentif, porro dolce di Cervere
(U, L, C, x)

Egg cooked in its shell, Plaisentif fusion, sweet leek from Cervere

Quaglietta farcita al foie gras glassata nel suo fondo di cottura
(L, Se, As, So, x)

Quail stuffed with foie gras glazed in its cooking juice

Le lumache di Cherasco nel guscio alla moda di Langa
(L, C, Fg, As, P, Se, M, x)

Snails of Cherasco in their shell cooked in Piedmont style

I tre assaggi della tradizione:

*La battuta al coltello, il filetto cotto al "rosa" con salsa monferrina e giardiniera,
l'uovo cotto nel guscio con fusione di Plaisentif, porro dolce di Cervere*
(C, Fg, Se, S, P, L, U, As, x)

*Veal tartare with "delicate" bagna caoda, hazelnut mayonnaise, pink tenderloin with Monferrina tuna sauce,
egg poached in its shell with Plaisentif cheese cream, sweet leek from Cervere*

Stefano Fanti al Ristorante del Circolo dei lettori

Primi piatti

Pasta and risotto

I plin della tradizione farciti a mano conditi alla piemontese

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

Hand-sealed traditional Piedmont agnolotti stuffed with beef and pork

I nostri ravioli di farine integrali, farciti di zucca e Provolone padano, su "biancomangiare" di mandorla

(C, L, U, As, x)

Our wholemeal flour ravioli, stuffed with pumpkin and Provolone Padano, "biancomangiare" almond

I Tajarin alla maggiorana, carciofi scottati in olio di Taggia

(C, As, L, U, x)

Noodles with marjoram, artichokes seared in Taggia extra virgin olive oil

*Carnaroli Aironi mantecato al Bra duro e profumo di noce moscata col «civet» piemontese di lepre
minimo 2 persone*

(L, As, x, Se)

*Carnaroli Aironi rice creamed in Bra aged 1 year, nutmeg scent and hare ragout
minimum 2 people*

Gnocchi di patata e seirass rigati alla forchetta con il ragout di coniglio, amaretto e nocciola

(L, C, Se, U, Fg, As, x)

Potato and ricotta cheese gnocchi with ragout of rabbit, amaretto and hazelnut

Stefano Fanti al Ristorante del Circolo dei lettori

Secondi Piatti

Main Courses

Triglia pescata, polentina di ceci "morbida e croccante", ristretto di cottura in emulsione, radicchio tardivo
(C,P,Cr, x)

Red mullet fillet, "soft and crunchy" chickpea polenta, reduced cooking in mayonnaise, red radicchio

La "mia" Finansièr

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

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

Filetto di cervo scottato al "blu", il suo fondo di cottura al pino mugo e mirto

(As, x)

Seared fillet of deer, its cooking juices with mountain pine and myrtle

Cappello del prete cotto "al cucchiaino" nel Nebbiolo, la sua salsa, semolini dolci

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

Cooked beef braised in Nebbiolo, its sauce, piedmontese semolina

Carrè di agnello, semi di finocchio, radici amare croccanti, germogli

(x)

Rack of lamb, fennel seeds, crunchy bitter roots, sprouts

Entrecôte di manzo a lunga frollatura, crema reale di foie gras, caramello di Marsala, cardo gobbo croccante

(L, As, x)

Entrecôte of beef with long maturation, foie gras royal cream, Marsala caramel, crunchy thistle

Stefano Fanti al Ristorante del Circolo dei Lettori

Dessert

Afters

Il nostro giandujotto al fondente, cuore di lampone, salsa di prugna fermentata

(L, x)

Our dark chocolate giandujotto, raspberry heart, fermented plum sauce

Il Garibaldi

(L, As, x)

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

Millefoglie, Chantilly e frutti di bosco

(C, L, U, As, x)

Millefeuille, Chantilly and berries

Tarte de pomme alla crema di lavanda

(C, L, U, As)

Tarte de pomme with lavender cream

I tre assaggi della tradizione:

Il bunet, spuma di zabaglione, coppa sabauda nel cioccolato

(L, As, Fg, U, C, x)

Bunet, zabaglione mousse, Savoia cup in chocolate

Gelati e sorbetti

(L, As, Fg, U, x)

Ice creams and sorbets

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 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.

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)

Pesce:

Eurofish - Torino

Formaggi:

Franco Parola – Saluzzo (CN)

Olio:

Frantoio Secondo – Montalto Ligure (IM)

Azienda Agricola Agrin – Riserva Naturale San Giuliano (MT)

Farine e riso:

Molino Quaglia

Molino Spadoni

Molino Caputo

Gli Aironi Riso & Co. S.r.l. - Lignana (VC)