

# 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, crudités e crescione estivi, toma d'Alba e uovo*

*(L, U, Se, x)*

*"Chicken tuna", summer crudités and watercress with Alba robiola cheese and egg in sauce*

*Le "ravioles", gli gnocchi della Val Varaita, e le garitule al timo*

*(C, L, U, x)*

*Piedmontese potato gnocchi and chanterelles with thyme*

*Il cappello del prete cotto "al cucchiaino" nell'Arneis e la sua salsa*

*(L, So, Se, x)*

*Beef braised in Arneis wine*

*Ghiacciato di ciliegie*

*(x)*

*Cherry sorbet*

*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 e i porcini estivi*

*(L, U, C)*

*Egg cooked in his shell, melted Piedmontese cheese, summer porcini mushrooms*

*20,00 €*

*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 €*

*Salmerino al fumo di pino mugo, spuma di rafano, cialda di cacao*

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

*Mountain pine smoked char, horseradish mousse, cocoa wafer*

*20,00 €*

*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 porcini estivi*

*(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 summer porcini mushrooms*

*38,00 €*

***Le lumache di Cherasco ci son sempre!***

*Chiedere al personale di sala*

# 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 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*

*22,00 €*

*Le "ravioles", gli gnocchi della Val Varaita, e le garitule al timo*

*(C, L, U, x)*

*Piedmontese potato gnocchi and chanterelles with thyme*

*20,00 €*

*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 alle ciliegie e rabarbaro candito*

*(L, So, x)*

*Seared duck breast glazed with cherries and candied rhubarb*

*30,00 €*

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

*(L, U, C, x)*

*Trumpet zucchini 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 €*

*Spigola al vapore, zuppetta fredda di datterini e taggiasche, taccole scottate*

*(P, Se, M, x)*

*Steamed sea bass, datterini tomato with Taggiasca olives cold soup, seared snow peas*

*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 - Prapelato (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)*