

*Fanfalu*

FOOD&WINE





Ti chiediamo di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione.

Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate.

Pertanto i nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche ai sensi del Reg. UE 1169/11:

- Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne: a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio ( 1 ); b) maltodestrine a base di grano ( 1 ); c) sciroppi di glucosio a base di orzo; d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
- Crostacei e prodotti a base di crostacei.
- Uova e prodotti a base di uova.
- Pesce e prodotti a base di pesce, tranne: a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
- Arachidi e prodotti a base di arachidi.
- Soia e prodotti a base di soia, tranne: a) olio e grasso di soia raffinato ( 1 ); b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
- Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne: a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; b) lattitolo.
- Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
- Sedano e prodotti a base di sedano.
- Senape e prodotti a base di senape.
- Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
- Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO<sub>2</sub> totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
- Lupini e prodotti a base di lupini.
- Molluschi e prodotti a base di molluschi.

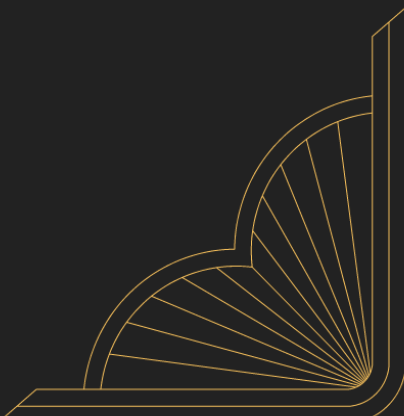
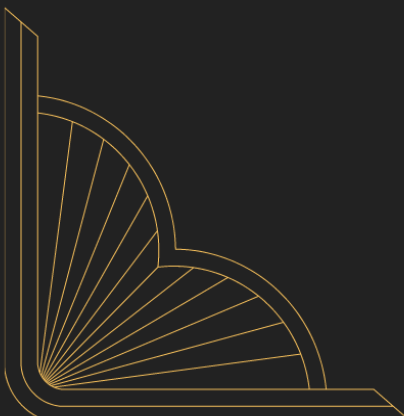
In questo locale si serve acqua potabile trattata



**Fanfaluch** in piemontese significa  
“racconta frottole”

**Fanfaluch** nasce da una folle idea ... dalla  
passione per il nettare degli Dèi e per i  
peccati di gola!

Il nostro locale è un luogo d’incontro unico ...  
da una cena romantica, ad un incontro  
divertente in compagnia degli amici, per  
scoprire vini pregiati, accompagnati  
da delizie culinarie.



### **Piemontesina Bela**

tartare di fassona con scaglie di parmigiano

vitello tonnato

15,00€

tomino grigliato con lardo

### **Le Tartare di Fassona del Maslè**

Con salsa cacio & pepe

13,00€

Con rhum cioccolato fondente e arancia candita

13,00€

Con polvere di tartufo

15,00€

**Degustazione** delle 3 tartare

14,00€

### **Vitello Tonnato Tradizionale**

12,00€

al punto rosa con la nostra salsa tonnata

**Tomino grigliato** con lardo e composta di fichi al  
vino rosso

13,00€

**Baccalà mantecato** e gratinato con pangrattato al  
profumo di prezzemolo\*

14,00€

**Vellutata di carote** al profumo di rosmarino

accompagnata da lardo croccante e crostone di

pane

8,00€

\*in base alla disponibilità del mercato i seguenti prodotti potrebbe essere surgelati



# *Le narrazioni*



## Primi

Tagliatelle di spinaci al ragù bianco di salsiccia 12,00€

Tajarin al sugo d'arrosto con nocciola tonda gentile del Piemonte 12,00€

Ravioli neri brasati con sfoglia al nero di seppia ripieni di pesce arrosto, finiti con briciole di pane fritte al prezzemolo 14,00€

Acquerello invecchiato 1 anno con funghi e perle di tartufo 16,00€

\*in base alla disponibilità del mercato i seguenti prodotti potrebbe essere surgelati



# *Le narrazioni*

## **Secondi** *(compreso il contorno)*

**Tagliata di Fassona** con scaglie di parmigiano e funghi scottati 22,00€

**Involtini di maiale** ripieni di toma piemontese, in crosta alle erbe aromatiche con patate al forno e maionese al vino 16,00€

**Filetto di branzino** cotto sulla pelle, vellutata di patate al profumo di limone e olio al basilico 22,00€

**Sformato di verdure** finito con fonduta cacio & pepe 12,00€

**Contorni** Patate al forno - contorno di stagione 5,00€

\*in base alla disponibilità del mercato i seguenti prodotti potrebbe essere surgelati

*primi secondi contorni*

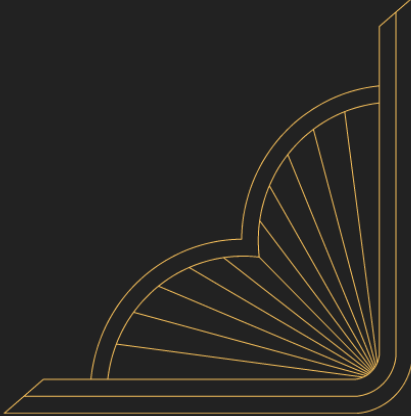
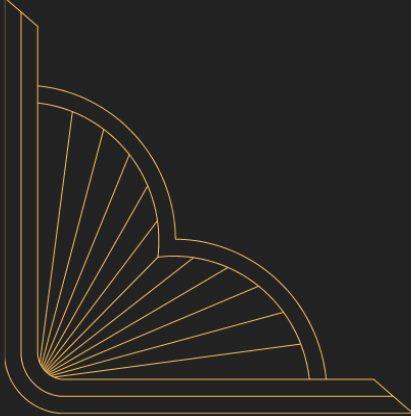


# *I peccati di gola*



## Dolci

Tiramisù classico	6,00€
Cannolo siciliano scomposto	6,00€
<b>La torta della Nonna</b> , torta di mele con spolverata di zucchero e cannella, accompagnata da spuma alla gianduia	6,00€
<b>Finta carbonara</b> , zabaione freddo con gocce di cioccolato e cristalli di guanciale croccante	6,00€





# *F Taglieri*



## FanfaMangè

Selezione di affettati e salumi con focaccina

18,00€

## FanfaFurmagg

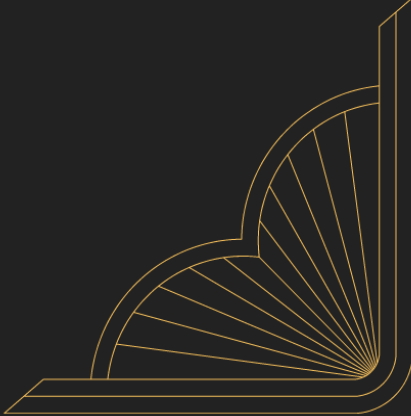
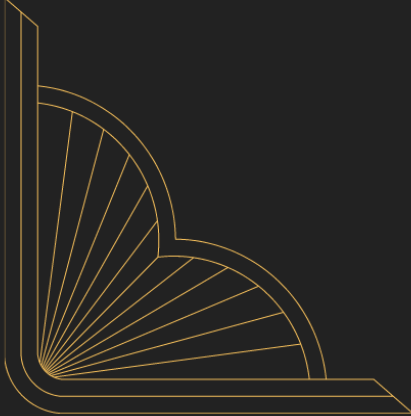
Selezione di formaggi con miele, composte e focaccina

18,00€

## FanfaCampagnin

Selezione di affettati, salumi, formaggi, con miele, composte e focaccina

18,00€







## *A presto ...*

**Fanfaluch** è un ottimo punto d'incontro per un aperitivo, che magicamente si trasforma in cena e si conclude con un cocktail speciale.

Lo spazio esterno sotto il porticato, che si affaccia sulla splendida Piazza Vittorio, vi regala un'atmosfera unica e tanto relax.

Entrate per scoprire la nostra sala interna invitante ed accogliente ... portatevi un libro per potervi rilassare nella zona poltroncine.

Vi coccoliamo con le variegata specialità italiane preparate sul momento per voi ... siamo famosi per le nostre specialità gastronomiche eccellenti e per i nostri piatti gourmet.

Saremo lieti di ospitarvi nel nostro bellissimo locale e rendere ogni vostro evento speciale e indimenticabile.

