

*Fanfalu*

FOOD&WINE



# *Aperi.Fanfà*

degustazione con vino o drink

14€

degustazione salumi e formaggi

oppure

acciughe Mar Cantàbrico 50gr,  
con burro e crostini

formula valida solo dalle 18,00 alle 19,30



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

# Vini calice

## BOLLICINE

<b>Nome</b>	<b>Uvaggio</b>	<b>Cantina</b>	<b>Calice</b>
Limited Edition	chardonnay, pinot nero	Fontanafredda	<b>8,00 €</b>
Champagne Extra Brut	pinot nero, meunier, chardonnay	Gosset	<b>12,00 €</b>
Virage Brut Rosè	cuvée di uve bianche e rosse	Masottina	<b>6,00 €</b>

## VINI BIANCHI - ROSE'

<b>Nome</b>	<b>Uvaggio</b>	<b>Cantina</b>	<b>Calice</b>
Vermentino	vermentino di Gallura	SaRaja	<b>6,00 €</b>
Friulano	friulano	Torre Rosazza	<b>7,00 €</b>
Gavi di Gavi	cortese	Fontanafredda	<b>6,00 €</b>
T Rosè	pinot nero, lagrein, merlot	Tramin	<b>6,00 €</b>

## VINI ROSSI

<b>Nome</b>	<b>Uvaggio</b>	<b>Cantina</b>	<b>Calice</b>
La tradizione	ruchè	Montalbera	<b>7,00 €</b>
Mara	Barbera d'alba	Dante Rivetti	<b>6,00 €</b>
Albarossa	albarossa	Bricco dei Guazzi	<b>7,00 €</b>

# Allergeni

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

# *F. Vizi*

## Antipasti

€

### **Piemontesina Bela**

tartare di fassona con scaglie di parmigiano

vitello tonnato tradizionale

16

flan di verdure con fonduta di parmigiano

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

con salsa blu divino e noci

14

con rhum, cioccolata fondente e arancia candita

14

con polvere di tartufo bianco d'Alba

16

**Degustazione** delle 3 tartare

15

**Vitello Tonnato** al punto rosa con salsa tonnata della tradizione

12

**Flan di verdure** con fonduta di parmigiano

10

**Carpaccio di polpo** su insalata mediterranea con cipolla di tropea

14

# Le narrazioni

## Primi

€

**Insalata di orzo, ceci neri e farro** con bacche di goji, semi di zucca, olive taggiasche e verdure croccanti 12

**Gnocchi** con fondente di pecorino, pepe e cozze 16

**Monferrini** con sugo d'arrosto e nocciola tonda gentile del Piemonte 14

**Sformato di rigatoni** con melanzane, pomodoro, basilico e scaglie di ricotta salata 14

**Gazpacho** con la nostra burrata e pane croccante 12

# Le narrazioni

## Secondi

€

**Filetto con salsa Chimichurri** (*aglio, olio, paprika, aceto prezzemolo, origano*) con patate al forno 24

**Brasato di Guancia** con patate al forno al profumo di rosmarino 20

**Ribs glassate** con bbq, senape all'Antica Maille con grani, ketchup con contorno di stagione 18

**Tartare di Salmone** scottato con filetti di cuore di bue e guacamole 16

**Contorni patate al forno o contorno di stagione** 6

# *I peccati di gola*

## Dolci

€

Tiramisù classico

8

Cheesecake con dadolata di pesca

8

Cannolo siciliano scomposto

8

Torta Madamina con cioccolato, amaretti e  
mousse alla pesca

8

Selezione di formaggi con miele e composta

10



# *F Taglieri*

€

## FanfaCampagnin

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

20

## FanfaMangè

Selezione di affettati e salumi con focaccina

18

## FanfaFurmagg

Selezione di formaggi con miele, composte e focaccina

18

**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.

*Fanfalu*

FOOD&WINE



*English*

# *F Vizzi*

	€
<b>Piemontesina Bela</b>	
beef tartare with parmesan shavings	16
roast beef with traditional tuna sauce	
vegetable flan with parmesan fondue	
<b>Le Beef Tartare</b>	
with divine blue sauce and walnuts	14
with rhum dark chocolate and candied orange	14
with white truffle essence	16
<b>3 Tartare tasting</b>	15
<b>Vitello Tonnato Tradizionale</b>	
Roast beef with traditional tuna, anchovies, capers sauce	12
<b>Flan di verdure</b>	
Vegetable flan with Parmesan fondue	10
<b>Carpaccio di polpo</b>	
Octopus carpaccio with mediterranean salad and tropea onion	14

# *Le narrazioni*

## Pastas

€

### **Insalata di orzo, ceci neri e farro**

Barley, black chickpeas and spelt salad with goji berries, pumpkin seeds, taggiasca olives and crunchy vegetables

12

### **Gnocchi**

Gnocchi with pecorino fondant, pepper and mussels

16

### **Monferrini**

agnolotti pasta, roast gravy, and hazelnut

14

### **Sformato Rigatoni**

Baked pasta with aubergine, tomato, basil and salted ricotta flakes

14

### **Gazpacho**

Gazpacho soup with our burrata and crusty bread

12

# Le narrazioni

## Main Courses

€

### Filetto con salsa Chimichurri

Fillet steak with **Chimichurri** (garlic, oil, paprika, vinegar parsley, oregano) sauce with baked potatoes

24

### Brasato di Guancia

braised beef cheek with with rosemary-scented baked potatoes

20

**Ribs glassate** con bbq, senape all'Antica Maille con grani, ketchup con contorno di stagione

18

### Tartare Salmone

Seared salmon tartare with tomato fillets and guacamole

16

**Side Dishes** baked potatoes – veggies seasonal

6

# *I peccati di gola*

## Desserts

€

Classic tiramisù

8

Cheesecake with fresh peach

8

Deconstructed cannolo

8

Torta della Madamina

cake with chocolate, macaroons and peach  
mousse

8

Selection of cold cuts and selection of local  
cheeses, with honey

10

# *F Taglieri*

€

## FanfaCampagnin

Selection of cold cuts and selection of local cheeses, with honey, jams and focaccia

20

## FanfaMangè

Selection of cold cuts, with jam and focaccia

18

## FanfaFurmagg

Selection of local cheeses, with honey, jams and focaccia

18