

*Fanfalu*

FOOD&WINE



# 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 Vizzi*

## Antipasti

€

### Piemontesina Bela

tartare di fassona con cialda 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

16

Vitello Tonnato al punto rosa con salsa tonnata

della tradizione (*cotto a bassa temperatura*)

12

Flan di verdure con fonduta di parmigiano

10

Salmone marinato agli agrumi, kiwi e salsa

all'arancia

14

# Le narrazioni

## Primi

€

Zuppa alle 3 cipolle dorata, bianca, rossa, toma madama reale (*vincitore del premio World Cheese Awards dal 2017*) e crostoni al profumo di rosmarino. 14

Maccheroni al ferretto al ragù di cervo 16

Gnocchi al Castelmagno con polvere di caffè 14

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

Scialatielli ai frutti di mare 16

# Le narrazioni

## Secondi

€

**Scamone con salsa Chimichurri** (*aglio, olio, paprika, aceto prezzemolo, origano*) con patate al forno 20

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

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

**Polpo rosticcato**, crema di zucca, pecorino e salsa Sriracha 18

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

# *I peccati di gola*

## Dolci

€

Tiramisù classico

8

Cheesecake con pere alla grappa

8

Cannolo siciliano scomposto

8

Crostatina mouse al cioccolato fondente,  
nocciole e mirtilli

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

dalle 18.00 alle 20.00  
dopo le 20.00 solo su prenotazione

*Fanfaluch*  
FOOD&WINE 

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

**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 waffle	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>	16
<b>Vitello Tonnato Tradizionale</b>	
Roast beef with traditional tuna, anchovies, capers sauce ( <i>cooked at a low temperature</i> )	12
<b>Flan di verdure</b>	
Vegetable flan with Parmesan fondue	10
<b>Marinated salmon</b> with citrus fruits, kiwi and orange sauce	14

# *Le narrazioni*

## Pastas

€

**Soup with 3 golden**, white and red onions, royal madama toma cheese (2017 World Cheese Awards winner) and rosemary-scented croutons. 14

**Maccheroni al ferretto** with venison ragout 16

**Gnocchi**  
Gnocchi with Castelmagno and coffee powder 14

**Monferrini**  
agnolotti pasta, roast gravy, and hazelnut 14

**Scialatielli**  
Pasta with seafood 16

# Le narrazioni

## Main Courses

€

### Rumpsteak con salsa Chimichurri

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

20

### Brasato di Guancia

braised beef cheek with with rosemary-scented baked potatoes

20

**Glazed ribs with bbq**, Old Maille mustard with grains with seasonal side dish

18

**Roasted octopus**, pumpkin cream, pecorino cheese and Sriracha sauce

18

**Side Dishes** baked potatoes – veggies seasonal

6

# *Speccati di gola*

## Desserts

€

Classic tiramisù

8

Cheesecake with Grappa Pears

8

Deconstructed cannolo

8

Tart with dark chocolate mouse, hazelnuts and blueberries

8

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

10

# *F Taglieri*

	€
<b>FanfaCampagnin</b> Selection of cold cuts and selection of local cheeses, with honey, jams and focaccia	20
<b>FanfaMangè</b> Selection of cold cuts, with jam and focaccia	18
<b>FanfaFurmagg</b> Selection of local cheeses, with honey, jams and focaccia	18

from 18.00 to 20.00  
after 20.00 reservation only