

*Benvenuti al Fuoricentro*



Seguici su



@fuoricentro\_restaurant

# La Cucina

**Fuoricentro** crede, e si impegna,  
affinché il piacere di un buon cibo  
sia una componente fondamentale  
della ***ricerca della felicità***,  
in una pausa di condivisione e serenità.

Operiamo con passione  
per dare il giusto valore al cibo,  
con rispetto verso chi lo produce,  
e con coerenza quando trasformiamo  
prodotti selezionati nei piatti che proponiamo;  
desideriamo condividere  
una scelta di ***benessere a tavola***  
anche attraverso un approccio rispettoso  
verso ogni ingrediente ed ogni lavorazione.

È così che, noi di **Fuoricentro**,  
crediamo fortemente che ogni piatto  
debba essere ideato e prodotto  
non per essere venduto  
***ma per essere gustato.***

Per tutto ciò, siate consapevoli  
che stasera, qualche minuto di attesa  
non sarà indice di lentezza,  
***ma elemento di cura ed amore***  
verso ciò che vi accompagnerà questa sera,  
dopotutto si sa:  
***l'attesa del piacere...è essa stessa il piacere.***

Seguici su



@fuoricentro\_restaurant

# fuoricentro...fuoripasto

*per iniziare...*

## **Aperi-Mix del Giorno**

Tagliere con selezione giornaliera del nostro Chef 1,3,7 (until 19:30)

---

12,00

## **Tagliere Tricolore**

Bresaola, Grana & Rucola

---

11,00

## **Tagliere rustico**

Coppa alla birra, salame rustico, speck affumicato  
accompagnato da focaccia 1

---

13,00

*...per finire*

## **Selezione di formaggi misti stagionati**

(suggerito x2) - 14,00

Plateau di formaggi DOP selezionati dallo chef 7,12

---

14,00

Scegliete per la vostra degustazione un calice che vi accompagnerà:

Chianti Barone Ricasoli DOCG Ricasoli 5,00

Barbera D'Asti superior La Luna e LE Stelle DOCG Dezzani 5,00

Valpolicella Classico "Bonacosta" DOC Masi 5,00

Gewurstztraminer A.A. DOC Andriano 5,00

*quando vuoi*

## Antipasti

**La panzanella e mare** 14,00  
Panzanella toscana e polpo "el Diablo",  
accompagnati da fresco di melone bianco 1,4,14  
Calice di vino consigliato: **Carignano del Sulcis Rosè "Tre Torri" DOC**

---

**Il nostro piatto vegan** 12,00  
Orto di verdure frutta e germogli in 3 consistenze cotte e crude  
Calice di vino consigliato: **Vermentino di Sardegna Tyrso DOC**

---

**Cotto e Crudo** 15,00  
Battuta di Fassona Piemontese, midollo al cucchiaino bruciato,  
crumble di arachidi e germogli primaverili 7,8  
Calice di vino consigliato: **Roero Arneis "le Tre" DOCG - Lugana Catulliano DOC**

---

**"Fusion"** 16,00  
Capesante su fusione di mango brasiliano, ponzu gelee,  
bergamotto e alga wakame 1,4,6,7,9,14  
Calice di vino consigliato: **Chablis AOC - Chardonnay Alto Adige Weinberge DOC**

---

## Primi

**Acquerello con triglia e acqua di pomodoro** 16,00  
Riso Carnaroli Acquerello, triglia di scoglio scottata,  
acqua di cuore di bue, sentore di camomilla 4,7,9  
Calice di vino consigliato: **Carignano del Sulcis Rosè "Tre Torri" DOC**

---

**Canapa in fossa e assoluto di piselli** 14,00  
Maltagliati alla canapa su letto di formaggio di fossa DOP,  
assoluto di piselli 1,6,9  
Calice di vino consigliato: **Barbera D'Asti superiore la Luna e le stelle DOCG**

---

**LA carbonara (il piatto con motivazioni che la dieta non può capire...)** 15,00  
Spaghettoni premiati pastificio Vicidomini,  
con guanciale artigianale del Lazio, tris di pepe selezionati,  
uova fresche da agricoltura biologica e pecorino romano DOP 1,3,7  
**Per garantire l'eccellenza della preparazione espressa  
in alcune sere il piatto sarà in tiratura limitata**  
Calice di vino consigliato: **Vermentino di Sardegna Tyrso DOC  
Morellino di Scansano Spineto DOCG**

---

**Regno di Sardegna** 17,00  
Culurgiones di ricotta sarda e sentore di caffè,  
nocciola tonda gentile delle Langhe IGP  
e crudo di "Salsiccia di Bra" P.A.T., con il suo fondo 1,3,7,8,12  
Calice di vino consigliato: **Cannonau di Sardegna Noras DOCG  
Dolcetto D'Alba Monfalletto BIO DOC**

---

## Secondi

**Pulled "Porn - Cube"** 18,00  
Pulled pork di maialino nazionale CBT,  
con fonduta di provola di Agerola affumicata,  
e crosta di panko e flakes, su chiffonade di cipolla  
e pomodoro ciliegino in crema 1,3,5,7,8,9,10  
Calice di vino consigliato: **Morellino di Scansano Spineto DOCG**

---

**Azzurro** 25,00  
Sgombro in porchetta CBT 62° con puntarelle alla romana,  
airbag pork, crema di finocchi con olio al finocchietto 1,3,4,7,8,9,10,11,12  
Calice di vino consigliato: **Falaghina di Campania Grandilla IGT**

---

**Magret de canard** 24,00  
Suprema d'anatra femmina francese,  
macarons con patè di foigras, pasta brioches al burro,  
frutta di stagione caramellata,  
cavolo rosso marinato e spinacino in foglie 1,3,7,12  
Calice di vino consigliato: **Lugana Catulliano BIO DOC**

---

**Lo storione bianco** 29,00  
**(rendi più esclusiva la tua esperienza culinaria accompagnando  
il piatto con caviale di calvisius siberiano 5g a 15,00 euro)**  
Storione bianco cotto al vapore in foglie di bambù con lemon-gras,  
zenzero e salsa umami 1,4,6,7,9,10,12,14  
Calice di vino consigliato: **Gewurztraminer A.A. DOC Andriano**

---

## Contorni

**Patate al forno** 4,00

---

**Insalata mista** 4,00

---

# La Pizzeria

## Le Pizze Classiche

	TONDA	PINSA ROMANA 1/2 METRO	CALZONE
<b>Marinara</b> Origano / Aglio / Pomodoro / Basilico / Olio EVO Abbinamento birra consigliato: <b>Blonde</b>	7,00	17,00	
<b>Margherita</b> Pomodoro / Fior di latte / Basilico / Olio EVO Abbinamento birra consigliato: <b>4 Luppoli</b>	8,00	20,00	
<b>Napoli</b> Pomodoro / Fior di latte / Acciughe / Origano / Basilico / Olio EVO Abbinamento birra consigliato: <b>Brooklin IPA</b>	10,00	25,00	
<b>Tonno e Cipolla</b> Pomodoro / Fior di Latte / Cipolle Rosse (Tropea in stagione) / Tonno / Origano / Basilico / Olio EVO Abbinamento birra consigliato: <b>Easy Jack IPA</b>	10,00	25,00	10,00
<b>Prosciutto</b> Pomodoro / Fior di Latte / Prosciutto Cotto / Basilico / Olio EVO Abbinamento birra consigliato: <b>Brooklin IPA</b>	10,00	25,00	10,00
<b>Capricciosa</b> Pomodoro / Fior di Latte / Prosciutto Cotto / Funghi / Carciofini / Basilico / Olio EVO Abbinamento birra consigliato: <b>Blonde</b>	11,00	27,00	11,00
<b>4 Stagioni</b> Pomodoro / Fior di Latte / Prosciutto Cotto / Funghi / Carciofi / Olive Nere / Basilico / Olio EVO Abbinamento birra consigliato: <b>Blonde</b>	11,00	27,00	11,00
<b>Diavola</b> Pomodoro / Fior di Latte / Peperoncino / Salame Piccante / Olio EVO Abbinamento birra consigliato: <b>Brooklin IPA</b>	11,00	27,00	11,00
<b>5 Formaggi</b> Fior di latte / Zola / Fontina / Emmental / Taleggio / Basilico Abbinamento birra consigliato: <b>Easy Jack IPA</b>	12,00	30,00	12,00

## Le Gourmet fuoricentro

<b>Healthy</b> BASE FOCACCIA / Bresaola / insalata riccia / pomodoro rosso Olive taggiasche / Pepe / Olio EVO Abbinamento birra consigliato: <b>Blonde</b>	14,00		
<b>Acciughe Mar Cantabrico e Burrata</b> Straciatella di Burrata / Pomodorini Rossi / Acciughe Mar Cantabrico / Pepe / Origano / Basilico / Olio EVO Abbinamento birra consigliato: <b>Brooklin IPA</b>	14,00		
<b>Coast to Coast</b> Pomodoro giallo di Battipaglia / Fior Di Latte / Passata pomodoro giallo Battipaglia / Pomodorini Rossi del Piennolo / Straciatella / Basilico / Olio EVO Abbinamento birra consigliato: <b>Blanc 1664</b>	15,00		
<b>Santa Lucia</b> Pomodoro / Polipetti / Peperoncino / Origano / Prezzemolo / Olive Taggiasche / Pepe / Olio EVO Abbinamento birra consigliato: <b>Blonde</b>	16,00		

# Le Rosse del fuoricentro

	TONDA	PINSA ROMANA 1/2 METRO	CALZONE
<b>Italia</b>	14,00		
Pomodoro / Fior di Latte / Pomodorini Rossi / Crudo / Bocconcini di Bufala / Rucola / Basilico / Olio EVO Abbinamento birra consigliato: <b>Double Ambrée</b>			
<b>Bufala</b>	14,00		
Pomodoro / Fior di Latte / Mozzarella di Bufala / Pomodorini Rossi / Basilico / Olio EVO Abbinamento birra consigliato: <b>Brooklin IPA</b>			
<b>Stracciatella e Crudo</b>	14,00		
Pomodoro / Fior di Latte / Stracciatella di Burrata / Prosciutto Crudo / Basilico / Olio EVO Abbinamento birra consigliato: <b>Blonde</b>			
<b>Speck e Brie</b>	14,00	32,00	14,00
Pomodoro / Fior di Latte / Speck / Brie / Olio Evo Abbinamento birra consigliato: <b>Easy Jack IPA</b>			
<b>Ortolana</b>	11,00	27,00	11,00
Pomodoro / Fior di Latte / Zucchine, Melanzane, Peperoni Grigliati / Olive Taggiasche / Origano / Olio EVO Abbinamento birra consigliato: <b>4 Luppoli</b>			

# Le Bianche del fuoricentro

	TONDA	PINSA ROMANA 1/2 METRO	CALZONE
<b>Scarola</b>	10,00	25,00	10,00
Fior di Latte / Scarola / Olive Taggiasche / Capperi Abbinamento birra consigliato: <b>Brooklin IPA</b>			
<b>Cacio e Pepe</b>	11,00	27,00	
Crema di Pecorino Romano / Pepe Nero / Basilico Abbinamento birra consigliato: <b>Blanc 1664</b>			
<b>Scamorza Pancetta e Radicchio</b>	12,00	30,00	12,00
Fior di Latte / Radicchio / Scamorza / Pancetta / Pepe / Basilico Abbinamento birra consigliato: <b>Brooklin IPA</b>			
<b>Salsiccia e Scamorza</b>	12,00	30,00	12,00
Fior di Latte / Salsiccia / Scamorza Affumicata Abbinamento birra consigliato: <b>Double Ambrée</b>			
<b>Salsiccia e Friarielli</b>	12,00	30,00	12,00
Fior di Latte / Salsiccia / Friarielli Abbinamento birra consigliato: <b>Double Ambrée</b>			
<b>Salsiccia e Porcini</b>	15,00	32,50	15,00
Fior di Latte / Funghi Porcini / Salsiccia / Prezzemolo / Pepe Nero Abbinamento birra consigliato: <b>Double Ambrée</b>			

Arrivederci  
al  
Fuoricentro



Seguici su



@fuoricentro\_restaurant

Vieni a trovarci anche Al Circolo di Capolago



[www.circolodicapologovarese.it](http://www.circolodicapologovarese.it)

Seguici su

