

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 in questa serata,
dopotutto si sa:
l'attesa del piacere...è essa stessa il piacere.

Seguici su



@fuoricentro_restaurant

Menu' degustazione Tartufo

Il nostro percorso degustazione
dedicato al diamante della cucina.

Una sezione dedicata ai piatti
che ne esaltano caratteristiche e valori.

Cosa puoi ordinare? La scelta è completamente libera.

Puoi ordinare il percorso degustazione,
oppure scegliere singolarmente i piatti.

Menù completo con abbinamento calici vino

70,00 a persona

Fassona Piemontese con tartufo fresco 23,00 per singolo piatto
Battuta di Fassona Piemontese germogli con **tartufo fresco di Acqualagna**
e caviale di nocciole delle Langhe 7,8

Tagliolini al burro con tartufo fresco 19,00 per singolo piatto
Tagliolini home-made, **tartufo fresco di Acqualagna**
e burro di centrifuga Beppino Occelli 1,3,7

Vitellino da latte 56° con tartufo fresco 34,00 per singolo piatto
Filetto di vitello CBT, con **tartufo fresco di Acqualagna**,
morbido di patate dolci, baby pannocchie e cipollotti fumè bruciati 1,7,9

Accompagnamento due calici di:
Dolcetto d'Alba "Monfalletto" DOC
e/o Chianti Classico DOCG "Barone Ricasoli"

*Se proprio vuoi capire un tartufo, devi dimenticare
tutto ciò che hai assaggiato prima...
nessun cibo o gusto è comparabile al tartufo,
perché il tartufo arriva in quel punto del palato
dove gli altri cibi si fermano.*

(Fabrizio Caramagna)

fuoricentro...fuoripasto

per iniziare...

Aperi-Mix del Giorno

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

12,00

Tagliere rustico

coppa, salame rustico, speck affumicato,
bresaola accompagnato da focaccia 1

14,00

...o per finire

Selezione di formaggi lombardi

Gorgonzola DOP, taleggio e grana padano 20 mesi DOP
accompagnato da mostarde e miele millefiori 7,12

12,00

Scegliete per la vostra degustazione un calice
che vi accompagnerà dalla nostra carta vini

quando vuoi

Antipasti

Ricciola d'oltremare

Tableau di ricciola, bon bon di frutta tropicale,
infusione di profumi asiatici e fiocchi di sale nero 8
Calice di vino consigliato: **Vermentino di Sardegna Tyrso DOC**

14,00

Total Vegan... Total Green

Orto di verdure di stagione, creme e germogli primaverili
Calice di vino consigliato: **Gewurztraminer "Alto Adige" DOC**

13,00

Fassona Piemontese

Battuta di Fassona Piemontese con caviale di nocciole delle Langhe,
chips di pane alle erbe e germogli con profumo di tartufo 1,7,8
Calice di vino consigliato: **Barbera d'Asti Sup. "La luna e le stelle" DOCG**

16,00

Wagyu

Sashimi di Wagyu australiano, peperone "Piquillo" in crema,
lime, cipolla marinata frutto di capperi
e kefir di latte vaccino 7,11
Calice di vino consigliato: **Barolo DOCG Sordo**

19,00

Primi

Acquerello 2.0 16,00

Riso Acquerello IGP, con piselli crudi e cotti di baccello, crudo di scampi siciliani al profumo d'arancio 2,7,4

Calice di vino consigliato: **Franciacorta Brùt DOCG Contadi Castaldi**

Panciotti all'erbette 15,00

Panciotti di pasta fresca ripieni di vitello nazionale, il suo fondo e crema leggera al parmigiano reggiano 1,3,7,8,12

Calice di vino consigliato: **Chianti Classico DOCG "Barone Ricasoli"**

Tagliolini al tartufo 19,00

Tagliolini home-made, tartufo fresco di Acqualagna e burro di centrifuga Beppino Occei 1,3,7

Calice di vino consigliato: **Chianti Classico DOCG "Barone Ricasoli"**

Sapori di casa 17,00

Paccheri "Vicidomini" salsa ai 3 Pomodori, spuma di burrata pugliese e basilico in 3 consistenze 1,3,7

Calice di vino consigliato: **Chiarretto del Garda "Valtinesi" BIO DOC**

Secondi

Carpione "Reloaded" 18,00

Dalla tradizionale ricetta dei laghi lombardi la nostra idea di carpione, salmone selvaggio con pelle croccante, asparagi bianchi, verdure marinate e cipollotti freschi su morbido di carpione 4,9,12

Calice di vino consigliato: **Gewurztraminer "Alto Adige" DOC**

Sea bass 25,00

Roll di spigola del mediterraneo al burro di cacao, scarola ripassata, terra di olive leccino e crema di datterini gialli 4,9,12

Calice di vino consigliato: **Vermentino di Sardegna Tyrso DOC**

Vitellino da latte 56° 29,00

Filetto di vitello CBT, morbido di patate dolci, baby pannocchie e cipollotti fumè bruciati con demiglacé al tartufo 1,7,9,12

Calice di vino consigliato: **Chianti Classico DOCG "Barone Ricasoli"**

Magret de Canard 24,00

Petto d'anatra femmina francese su pasta brioches al burro, mugnoli selvatici e pesche glassate 1,7,12

Calice di vino consigliato: **Barolo DOCG Sordo**

Contorni

Chiedi al personale di sala il contorno del giorno 4,00

Le Pizze Classiche

TONDA PINSA
ROMANA
1/2 METRO CALZONE

| | | | |
|--|-------|-------|-------|
| Marinara | 7,00 | 17,00 | |
| Origano / Aglio / Pomodoro / Basilico / Olio EVO 1 Abbinamento birra consigliato: 4 Luppoli Lager | | | |
| Margherita | 8,00 | 20,00 | |
| Pomodoro / Fior di late / Basilico / Olio EVO 1,7 Abbinamento birra consigliato: 4 Luppoli Lager | | | |
| Napoli | 10,00 | 25,00 | |
| Pomodoro / Fior di latte / Acciughe / Origano / Basilico / Olio EVO 1,4,7 Abbinamento birra consigliato: Belgian Pale Ale | | | |
| Bufala | 14,00 | | |
| Pomodoro / Fior di Latte / Mozzarella di Bufala / Pomodorini Rossi / Basilico / Olio EVO 1,7 Abbinamento birra consigliato: 6 Luppoli Bock Rossa | | | |
| Tonno e Cipolla | 10,00 | 25,00 | 10,00 |
| Pomodoro / Fior di Latte / Cipolle Rosse (Tropea in stagione) / Tonno / Origano / Basilico / Olio EVO 1,7,4 Abbinamento birra consigliato: Blanc 1664 | | | |
| Prosciutto | 10,00 | 25,00 | 10,00 |
| Pomodoro / Fior di Latte / Prosciutto Cotto / Basilico / Olio EVO 1,7 Abbinamento birra consigliato: Belgian Pale Ale | | | |
| Salsiccia e Friarielli | 12,00 | 30,00 | 12,00 |
| Fior di Latte / Salsiccia / Friarielli 1,7 Abbinamento birra consigliato: Double Ambrée | | | |
| Capricciosa | 11,00 | 27,00 | 11,00 |
| Pomodoro / Fior di Latte / Prosciutto Cotto / Funghi / Carciofini / Basilico / Olio EVO 1,7 Abbinamento birra consigliato: Blonde | | | |
| 4 Stagioni | 11,00 | 27,00 | 11,00 |
| Pomodoro / Fior di Latte / Prosciutto Cotto / Funghi / Carciofi / Olive Nere / Basilico / Olio EVO 1,7 Abbinamento birra consigliato: Blonde | | | |
| Diavola | 11,00 | 27,00 | 11,00 |
| Pomodoro / Fior di Latte / Peperoncino / Salame Piccante / Olio EVO 1,7 Abbinamento birra consigliato: Belgian Pale Ale | | | |
| 5 Formaggi | 12,00 | 30,00 | 12,00 |
| Fior di latte / Zola / Fontina / Emmental / Taleggio / Basilico 1,7 Abbinamento birra consigliato: Blanc 1664 | | | |

Le Gourmet fuoricentro

| | | | |
|--|-------|--|--|
| Healthy | 14,00 | | |
| BASE FOCACCIA / Bresaola / Insalata riccia / Olive taggiasche / Grana / Pepe / Olio EVO 1 Abbinamento birra consigliato: Blonde | | | |
| Acciughe Mar Cantabrico e Burrata | 14,00 | | |
| Pomodoro / Stracciatella di Burrata / Pomodorini Rossi / Acciughe Mar Cantabrico / Pepe / Origano / Basilico / Olio EVO 1,4,7 Abbinamento birra consigliato: Belgian Pale Ale | | | |
| Coast to Coast | 15,00 | | |
| Pomodoro giallo di Battipaglia / Fior Di Latte / Pomodorini Rossi del Piennolo / Stracciatella / Basilico / Olio EVO 1,7 Abbinamento birra consigliato: Blanc 1664 | | | |
| Santa Lucia | 16,00 | | |
| Pomodoro / Polipetti / Peperoncino / Origano / Prezzemolo / Olive Taggiasche / Pepe / Olio EVO 1,7,14 Abbinamento birra consigliato: 6 Luppoli Bock Rossa | | | |
| Tartufata | 16,00 | | |
| Fior di Latte / Crema di tartufo / Cotto / Basilico / Olio EVO 1,7,9 Abbinamento birra consigliato: Double Ambrée | | | |

Le Rosse del fuoricentro

| | TONDA | PINSA ROMANA 1/2 METRO | CALZONE |
|---|-------|------------------------------|---------|
| Italia | 14,00 | | |
| Pomodoro / Fior di Latte / Pomodorini Rossi / Crudo / Bocconcini di Bufala / Rucola / Basilico / Olio EVO 1,7 Abbinamento birra consigliato: Double Ambrée | | | |
| Norma light | 14,00 | | |
| Pomodoro / Melanzane grigliate / Scaglie di Ricotta Salata / Basilico / Olio EVO 1,7 Abbinamento birra consigliato: Belgian Pale Ale | | | |
| Ortolana | 11,00 | 27,00 | 11,00 |
| Pomodoro / Fior di Latte / Zucchine, Melanzane e Peperoni Grigliati / Olive Taggiasche / Origano / Olio EVO 1,7 Abbinamento birra consigliato: 4 Luppoli Lager | | | |
| Stracciatella e Crudo | 14,00 | | |
| Pomodoro / Fior di Latte / Stracciatella di Burrata / Prosciutto Crudo / Basilico / Olio EVO 1,7 Abbinamento birra consigliato: Blonde | | | |
| Speck e Brie | 12,00 | 30,00 | 12,00 |
| Pomodoro / Fior di Latte / Speck / Brie / Olio Evo 1,7 Abbinamento birra consigliato: 6 Luppoli Bock Rossa | | | |

Le Bianche del fuoricentro

| | TONDA | PINSA ROMANA 1/2 METRO | CALZONE |
|--|-------|------------------------------|---------|
| Primavera | 12,00 | 30,00 | |
| Fior di Latte / Zucchine grigliate / Datterino giallo fresco / Origano / Basilico / Olio EVO 1,7 Abbinamento birra consigliato: Double Ambrée | | | |
| Scarola | 10,00 | 25,00 | 10,00 |
| Fior di Latte / Scarola / Olive Taggiasche / Capperi 1,7 Abbinamento birra consigliato: Belgian Pale Ale | | | |
| Cacio e Pepe | 11,00 | 27,00 | |
| Crema di Pecorino Romano / Pepe Nero / Basilico 1,7 Abbinamento birra consigliato: Blanc 1664 | | | |
| Scamorza Pancetta e Radicchio | 12,00 | 30,00 | 12,00 |
| Fior di Latte / Radicchio / Scamorza / Pancetta / Pepe / Basilico 1,7 Abbinamento birra consigliato: Belgian Pale Ale | | | |
| Salsiccia e Provola | 12,00 | 30,00 | 12,00 |
| Fior di Latte / Salsiccia / Provola 1,7 Abbinamento birra consigliato: 6 Luppoli Bock Rossa | | | |
| Salsiccia e Porcini | 15,00 | 32,50 | 15,00 |
| Fior di Latte / Funghi Porcini / Salsiccia / Prezzemolo / Pepe Nero 1,7,8 Abbinamento birra consigliato: Double Ambrée | | | |

Arrivederci
al
Fuoricentro



Seguici su



@fuoricentro_restaurant

Vieni a trovarci anche Al Circolo di Capolago



www.circolodicapologovarese.it

Seguici su

