

Benvenuti al Fuoricentro

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

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.

Uovo barzotto con tartufo fresco 18,00

Tuorlo d'uovo fondente, crema parmentier
al tartufo su spuma di patate
e fonduta di Parmigiano Reggiano DOP 36 mesi e tartufo fresco 1,3,7,8

Tagliolini al burro con tartufo fresco 20,00

Tagliolini con tartufo fresco, burro e parmigiano 1,3,7,8

Guancetta brasata al Lagrein e tartufo fresco 29,00

Guancetta di manzo brasata al Lagrein,
con morbido di zucca gialla, miele varesino tartufo fresco e funghi al salto 1,7,12

Magia di Tartufo 10,00

Mousse al mascarpone con inserto allo zabaione,
terra di cioccolato fondente con tartufo fresco 3, 6, 7

Menù completo con abbinamento calici vino

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

€ 79,00

*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)

Percorso Vegetariano Gourmet

Percorso Vegetariano Gourmet
“Un viaggio tra i sapori della natura”:
Una selezione di piatti raffinati
che esaltano la freschezza e la stagionalità
degli ingredienti vegetali.

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

Un grande classico 12,00

Tuorlo d'uovo fondente, crema parmentier al tartufo
su spuma di patate e fonduta di Parmigiano Reggiano DOP 36 mesi 1,3,7,8

Soupe à l'oignon 14,00

Autentico capolavoro della cucina francese, un piatto intramontabile
ricco e avvolgente, una celebrazione di sapori semplici ma profondi,
con il tocco magico del raclette gratin e pane al rosmarino
Un mito al vostro tavolo 1,7,9,12

100% Funghi 16,00

Composizione di Porcini, Shitake, Finferli, Portobello,
Champignon bianchi e Champignon creminii, in 3 consistenze 7,9,12

Sole d'inverno 9,00

Mousse al caramello con inserto al mandarino,
arricchita da gelée al mandarino e un crumble croccante
con cremoso di cioccolato a latte 1,3,6,7,8

Menù completo con abbinamento calici vino

Accompagnamento due calici di:
Vermentino di Sardegna DOC
e/o Morellino di Scansano Spineto DOCG
€ 60,00

“la nostra creatività in chiave vegetariana”
Proposte culinarie
che combinano tecniche innovative
e prodotti vegetariani,
per un'esperienza gastronomica
equilibrata e sorprendente

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 D.o.p.

Blu di capra del Moncenisio, taleggio DOP, Valcasotto Beppino Occelli accompagnati da mostarde e miele millefiori 7,12

14,00

quando vuoi

Antipasti

Un grande classico

Tuorlo d'uovo fondente, crema parmentier al tartufo su spuma di patate e fonduta di Parmigiano Reggiano DOP 36 mesi 1,3,7,8

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

12,00

Rosso Sole Siciliano

Tonno fresco al coltello, agrumi di Sicilia, caviale di Salmerino ed erba cipollina 4,6,8

Calice di vino consigliato: **Falanghina Campania "Grandilla" IGT**

16,00

Rossa Vitalità Piemontese

Battuta di Fassona piemontese, gel di melograno, petali di cipolla marinata e polvere di ginseng 1,3,5,6,7,8,9,10,11,12

Calice di vino consigliato: **Arneis Roero "Le Tre" DOCG**

14,00

100% Funghi

Un piatto che celebra i funghi in sei varietà, cucinati in tre consistenze diverse:

porcini intensi, shiitake aromatici, finferli delicati,

portobello carnoso, e champignon bianchi e cremini 7,9,12

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

16,00

Primi e Zuppe

Partenopea alla Vaccinara 15,00

Ziti campani spezzati, stracotto di coda alla vaccinara, essenza al timo e jus di manzo 1,9,12

Calice di vino consigliato: **Nero D'Avola Sicilia DOC "Passo delle Mule"**

300 chilometri 18,00

Riso Acquerello IGP mantecato al Castelmagno DOP, salsiccia di Bra DOP e aceto balsamico di Modena IGP 1,7,8,12

Calice di vino consigliato: **Nebbiolo delle Langhe DOC**

Omaggio a "Marchesi" 15,00

La splendida e indimenticabile idea del raviolo aperto del maestro Gualtiero Marchesi, reinterpretata con ripieno ricotta fresca affumicata, ragù di finferli, burro e tuorlo d'uovo grattugiato 1,3,7,12

Calice di vino consigliato: **Arneis Roero "Le Tre" DOC**

Bosco e mare 19,00

Pennoni di Gragnano con funghi porcini in 2 consistenze e vongole veraci 1,4,7,12,14

Calice di vino consigliato: **Nero D'Avola Sicilia DOC "Passo delle Mule"**

Soupe à l'oignon 14,00

Autentico capolavoro della cucina francese, un piatto intramontabile ricco e avvolgente, una celebrazione di sapori semplici ma profondi, con il tocco magico del raclette gratin e pane al rosmarino

Un mito al vostro tavolo 1,7,9,12

Calice di vino consigliato: **Chianti Classico DOCG**

Secondi

Espressione di un bollito 22,00

Biancostato, cotechino, lingua di manzo, lingua di vitello e tris di salse preparate dai nostri chef (9) salsa verde, rafano e salsa senape-miele-peperoncino 1,3,5,7,10,12

Calice di vino consigliato: **Barbera Asti Sup. "La luna e le stelle" DOCG**

Il carré... ma di sogliola 21,00

Sogliola pregiata olandese in tradizionale salsa alla mugnaia, spinacino novello e verdure di stagione 1,4,7,12

Calice di vino consigliato: **Lugana Catulliano BIO DOC**

Il "Ganassino" 22,00

Guancetta di manzo brasata al Lagrein, con morbido di zucca gialla, miele varesino e funghi al salto 1,7,8,12

Calice di vino consigliato: **Barbera Asti Sup. "La luna e le stelle" DOCG**

5C - il Cacciucco moderno 23,00

Rivisitazione della classica e inimitabile zuppa di pesce toscana; un mix pregiato di pescato fresco senza spine servito con l'immane pane sciocco toscano 1,2,4,9,12,14

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

Contorni

Chiedi al personale di sala il contorno del giorno 6,00

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 latte / 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 1,7 Abbinamento birra consigliato: Belgian Pale Ale			
5 Formaggi	12,00	30,00	12,00
Fior di latte / Zola / Brie / Emmental / Taleggio / Basilico 1,7 Abbinamento birra consigliato: Blanc 1664			

Le Gourmet fuoricentro

Healthy	14,00		
BASE FOCACCIA / Bresaola / insalata riccia / Pomodorini / Olive taggiasche / Grana / Pepe / Olio EVO 1 Abbinamento birra consigliato: Blonde			
Acciughe Mar Cantabrico e Burrata	14,00		
BASE FOCACCIA / 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 / Prosciutto 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 / Prosciutto Crudo / Bocconcini di Bufala / Rucola / Basilico / Olio EVO 1,7 Abbinamento birra consigliato: Double Ambrée			
Norma light	12,00		
Pomodoro / Melanzane grigliate / Basilico / Scaglie di Ricotta Salata / Pepe / 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 / Basilico / 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 / Basilico 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 / Basilico / Origano / Olio EVO 1,7 Abbinamento birra consigliato: Double Ambrée			
Scarola	11,00	27,00	11,00
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 / Pepe / Basilico 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

