



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.*



fuoricentro ... fuoripasto

per iniziare...

Tagliere salumi – 15,00

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

Tagliere salumi e formaggi– 18,00

Selezione di affettati misti e formaggi DOP selezionati dal nostro CHEF accompagnato da focaccia 1

... o per finire

Selezione di formaggi D.o.p. - 15,00

Formaggi DOP selezionati dal nostro CHEF, accompagnati da confetture e miele millefiori 7,12

Antipasti

La Sicilia che non ti aspetti – 14,00

Tris di Cannoli salati serviti su coulis di pomodorini DOP e farciti con ricotta di bufala DOP e dadolata di verdure di stagione, morbido di patata dolce ed un cremoso al basilico 1,7,8,9,12

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

Uovo d'autore – 14,00

Uovo CBT 63° con tuorlo fondente, asparagi in 3 consistenze e fonduta di Toma di alpeggio DOP 3,7

Calice di vino consigliato: Lagrein Doc "Erste+Neue"

TarTonnata – 16,00

Un antipasto che celebra l'incontro tra due icone della cucina italiana: battuta di Fassona al coltello e spuma di tonnata artigianale, frutti di capperi e chips di pane carasau... l'evoluzione della tradizione 1,3,4,6,7,12

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

The Kingfish – 18,00

Sashimi di filetto di ricciola*, alga Wakame*, sesamo e salsa Yuzu, antipasto che sfida le convenzioni, unendo le tradizioni mediterranee con l'eleganza dei sapori orientali in un abbraccio sorprendente 4,6,11,12

Calice di vino consigliato: Chiantello DOC "Pratello"

Servizio e Coperto – 2.50

*prodotto congelato all'origine



Primi

Gyoza de Roma – Amatriciana tra Tokyo e Roma – 16,00

Reinterpretazione di un'icona della cucina Italiana: il mitico sugo all'amatriciana racchiuso in un tipico Gyoza giapponese fatto in casa su fonduta di pecorino 1,3,7,9

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

Gnocco Verde di Primavera – 16,00

Gnocchi fatti in casa con impasto all'ortica, ricotta e pane, gratinati al Casera DOP e noci pecan un sapore delicato e genuino 1,3,7,8

Calice di vino consigliato: Morellino di Scansano DOCG "Spineto"

Risotto Astice e 'Nduja – 23,00

Riso Carnaroli "Gli Aironi" selezione, mantecato con burro alla 'Nduja calabrese DOP, zest di limone, polpa d'astice Canadese** e basilico.

Un risotto che sfida le convenzioni e invita a un viaggio sensoriale tra mare e terra in un equilibrio perfetto di intensità e sapori. 1,2,4,7,12

Calice di vino consigliato: Vermentino di Sardegna Tyrso DOC "Contini"

Tagliolini al burro con tartufo fresco – 23,00

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

Calice di vino consigliato: Nebbiolo DOC "Belcolle"

L'Eccellenza del Mare – 20,00

Spaghetto quadrato monograno "Premiato pastificio Felicetti" con polpa di riccio di mare**, burro alle alici e polvere di limone bruciato homemade. Un'esperienza gastronomica di alta gamma con ingredienti preziosi, per palati alla ricerca di gusti ricercati 1,4,7,8,12,14

Calice di vino consigliato: Franciacorta brut DOCG "Contadi Castaldi"

Secondi

Onda di Gusto – 24,00

Filetto di orata, con salsa chimichurri, cremoso di carote, mandorle tostate e sale nero al carbone.

sinfonia di sapori marini e terrestri 4,7,8

Calice di vino consigliato: Lugana Catulliano BIO DOC "Pratello"

Ceviche di tonno: "Mediterranean Pacific" – 19,00

Dadolata di tonno*al coltello, con peperoni croccanti, julienne di cipolla rossa e pomodorini, condita con

coriandolo, lime, tequila, maionese alla soia e sesamo. 3,4,6,9,12,11

Calice di vino consigliato: Gewürztraminer A.A.DOC "Andriano"

Costine CBT affumicate al ciliegio – 19,00

Costine di maiale disossate CBT con il nostro rub, morbido di patata americana, pop corn di cotenna, ravanelli marinati e sale affumicato di Cipro 7,9,10,12

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

Filetto di Manzo Kataifi e porto – 29,00

Medaglione di Filetto di manzo con patate ratte CBT, spinacino al burro, nido di pasta kataifi e riduzione al porto. Un perfetto equilibrio tra sapori italiani e note medio-orientali 1,7,9,12

Calice di vino consigliato: Barbera Asti Superiore DOCG "La luna e le stelle"

Contorni

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

Servizio e Coperto – 2.50

*prodotto congelato all'origine **In assenza del prodotto fresco, viene utilizzato il corrispondente ingrediente surgelato di alta qualità



Le Pizze Rosse di "Fuoricentro"

Marinara <i>Pomodoro, origano, aglio, basilico, olio EVO 1</i> Abbinamento birra consigliato: 4 Luppoli Lager	€ 7,00 Tonda
Margherita <i>Pomodoro, fior di latte, basilico, olio EVO 1,7</i> Abbinamento birra consigliato: 4 Luppoli Lager	€ 8.00 Tonda
Napoli <i>Pomodoro, fior di latte, acciughe, origano, basilico, olio EVO 1,4,7</i> Abbinamento birra consigliato: 9 Luppoli IPA	€ 10.00 tonda
Ortolana <i>Pomodoro, fior di latte, zucchine, melanzane e peperoni grigliati, olive taggiasche, origano, olio EVO 1,7</i> Abbinamento birra consigliato: 4 Luppoli Lager	€ 11.00 Tonda
Tonno e Cipolla <i>Pomodoro, fior di latte, cipolle rosse (Tropea in stagione), tonno, origano, basilico, Olio EVO 1,7,4</i> Abbinamento birra consigliato: Blanche	€ 11.00 tonda
Prosciutto <i>Pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, basilico, Olio EVO 1,7</i> Abbinamento birra consigliato: 9 Luppoli IPA	€ 11.00 Tonda
Capricciosa <i>Pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, funghi, carciofini, basilico, olio EVO 1,7</i> Abbinamento birra consigliato: Blonde	€ 12.00 Tonda
4 Stagioni <i>Pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, funghi, carciofi, olive nere, basilico, Olio EVO 1,7</i> Abbinamento birra consigliato: Blonde	€ 12.00 Tonda
Diavola <i>Pomodoro, fior di latte, peperoncino, salame piccante, olio EVO 1,7</i> Abbinamento birra consigliato: 9 Luppoli IPA	€ 12.00 Tonda
Speck e Brie <i>Pomodoro, fior di latte, speck alto adige DOP, brie, olio EVO 1,7</i> Abbinamento birra consigliato: 6 Luppoli Bock Rossa	€ 12.00 tonda

Le Pizze Bianche di "Fuoricentro"

Primavera Light <i>Fior di Latte, zucchine grigliate, datterino giallo fresco, basilico, origano, olio EVO 1,7</i> Abbinamento birra consigliato: Double Ambrée	€ 11.00 Tonda
Scarola <i>Fior di latte, scarola, olive taggiasche, capperi 1,7</i> Abbinamento birra consigliato: 6 Luppoli Bock Rossa	€ 11.00 Tonda
Salsiccia e Friarielli <i>Fior di Latte, salsiccia, friarielli 1,7</i> Abbinamento birra consigliato: Double Ambrée	€ 12.00 tonda
5 Formaggi <i>Fior di latte, zola, brie, emmental, taleggio, basilico 1,7</i> Abbinamento birra consigliato: Blanche	€ 12.00 Tonda
Porcini & Salsiccia <i>Fior di latte, funghi porcini, salsiccia, prezzemolo, pepe nero 1,7,8</i> Abbinamento birra consigliato: Double Ambrée	€ 13.00 Tonda
Scamorza Pancetta e Radicchio <i>Fior di latte, radicchio, scamorza, pancetta, pepe, basilico 1,7</i> Abbinamento birra consigliato: 9 Luppoli IPA	€ 12.00 tonda
Salsiccia e Provola <i>Fior di Latte, salsiccia, provola, pepe, basilico 1,7</i> Abbinamento birra consigliato: 6 Luppoli Bock Rossa	€ 12.00 tonda

Servizio e Coperto – 2.50



Le Gourmet Fuoricentro

Healty <i>BASE FOCACCIA, bresaola della Valtellina DOP, insalata riccia, pomodorini, olive taggiasche, grana, pepe, olio EVO 1</i> Abbinamento birra consigliato: <i>Blonde</i>	€ 14.00 Tonda
Acciughe Mar Cantabrico e Burrata <i>BASE FOCACCIA, stracciatella di burrata, pomodorini rossi, acciughe Mar Cantabrico, pepe, origano, basilico, olio EVO 1,4,7</i> Abbinamento birra consigliato: <i>9 Luppoli IPA</i>	€ 14.00 Tonda
Tartufata <i>Fior di latte, crema di tartufo, prosciutto cotto, basilico, olio EVO 1,7,9</i> Abbinamento birra consigliato: <i>Double Ambrée</i>	€ 16.00 Tonda
Cacio e Pepe <i>Pecorino Romano DOP in crema, pepe nero, basilico 1,7</i> Abbinamento birra consigliato: <i>Blonde</i>	€ 13.00 Tonda
All'Amatriciana <i>Pomodoro, crema di pecorino Romano, guanciale croccante, pepe nero, basilico 1,7</i> Abbinamento birra consigliato: <i>Blonde</i>	€ 14.00 Tonda
Alla Norma light <i>Pomodoro, melanzane grigliate, scaglie di ricotta salata, basilico, olio EVO 1,7</i> Abbinamento birra consigliato: <i>9 Luppoli IPA</i>	€ 13.00 Tonda
Caprese di Bufala <i>Pomodoro, fior di latte, mozzarella di Bufala DOP, pomodorini rossi, basilico, olio EVO 1,7</i> Abbinamento birra consigliato: <i>4 Luppoli Lager</i>	€ 13.00 Tonda
Ariccia <i>Fior di latte, porchetta, cipolle caramellate, pepe nero, basilico, Olio EVO 1,7,12</i> Abbinamento birra consigliato: <i>4 Luppoli Lager</i>	€ 14.00 Tonda
Italia <i>Pomodoro, Fior di Latte, Pomodorini Rossi, Prosciutto Crudo, Bocconcini di Bufala, Rucola, Basilico, Olio EVO 1,7</i> Abbinamento birra consigliato: <i>Double Ambrée</i>	€ 14.00 Tonda
Stracciatella e Crudo <i>Pomodoro, fior di latte, stracciatella di burrata, prosciutto crudo, basilico, olio EVO 1,7</i> Abbinamento birra consigliato: <i>Blonde</i>	€ 14.00 Tonda
Coast to Coast - in viaggio tra Tirreno e Adriatico <i>Pomodoro giallo di Battipaglia, fior di latte, pomodorini rossi del Piennolo, stracciatella, basilico, olio EVO 1,7</i> Abbinamento birra consigliato: <i>Blanche</i>	€ 15.00 Tonda
Santa Lucia <i>Pomodoro, polipetti alla Luciana, peperoncino, origano, prezzemolo, olive taggiasche, pepe, olio EVO 1,7,14</i> Abbinamento birra consigliato: <i>6 Luppoli Bock Rossa</i>	€ 15.00 Tonda

Servizio e Coperto – 2.50

Non siamo maghi, ma con la pizza
facciamo magie!!



*assapora i nostri dolci ideati e creati in casa dai nostri chef pasticceri...
...e lasciati conquistare da un'esperienza di gusto unica*

Tiramisù di "fuoricentro" – 8.00

Non serve descriverlo.... Basta mangiarlo 1,3,7

Minestrone di frutta fresca – 9,00

Dadolata di frutta di stagione, sorprese di yogurt con dadini croccanti di carota, sedano e zucchine servita in fresco brodo aromatico e speziato 1,7,8,9

Sol du Brazil – 9,00

Spumoncino al maracuja con cremoso di yogurt al mirtillo, gel 100% mango e crumble croccante 1,7,8

Basilico Breeze – 9,00

Panna cotta al Basilico con crema al limone, frutti di bosco freschi e sbriciolato alla mandorla 1,7,8

Cheesecake scomposta ai frutti di bosco – 9.00

Scomposta ai frutti di bosco con crumble di sbrisolona, coulis ai frutti di bosco e frutti rossi freschi 1,7,8

Tartu-misù – 10.00

Pepita al cioccolato bianco e tartufo, con terra al cacao e tartufo fresco di Acqualagna 6,7,8,12

Dolce "Bacio alla Francese" – 9.00

Sorbetto alla mela verde ispirato ai sapori sofisticati del famoso cocktail francese, con gel al calvados, cremoso allo yogurt e crumble alla mandorla. perfetto per una fresca e golosa conclusione 1,3,7,12

"Un giorno senza dolci è come un giorno senza sole"

(Anonimo)