

# 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 63° con tartufo fresco** 19,00

Uovo CBT 63° con cuore fondente, tartufo fresco,  
asparagi in 3 consistenze, fonduta di toma di alpeggio DOP 3,7

**Tagliolini al burro con tartufo fresco** 23,00

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

**Picanha CBT con tartufo fresco** 29,00

Picanha CBT con tartufo fresco, spinacino al burro,  
nido di pasta kataifi e riduzione al porto. 7,9,12

**Tartu-misù** 10,00

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

**Menù completo con abbinamento calici vino**

Accompagnamento un calice di:  
Dolcetto d'Alba "Monfalletto" DOC  
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.

## **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 1,7,9,12

## **Gnocco Verde di Primavera** 16,00

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

## **Uovo d'autore** 14,00

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

## **“Minestrone” di frutta fresca** 9,00

Dadolata di frutta di stagione, con sorprese di yogurt,  
impreziosita da dadini croccanti di carota, sedano  
e zucchina servita in un brodo aromatico e speziato 1,7,8,9

## **Menù completo con abbinamento calici vino**

Accompagnamento un calice di:  
Vermentino di Sardegna Tyrsos DOC o Morellino  
di Scansano Spineto DOCG  
€ 55,00

***“la nostra creatività in chiave vegetariana”***

# 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

---

*quando vuoi*

## 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: **Chiarretto DOC "Pratello"**

---

\*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 Tyrsos 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

---

\*prodotto congelato all'origine

\*\*In assenza del prodotto fresco, viene utilizzato il corrispondente ingrediente surgelato di alta qualità

# Le Rosse del fuoricentro

TONDA PINS  
ROMANA  
1/2 METRO CALZONE

<b>Marinara</b>	7,00	17.00	
Pomodoro, origano, aglio, basilico, olio EVO 1 Abbinamento birra consigliato: <b>4 Luppoli Lager</b>			
<b>Margherita</b>	8.00	20.00	
Pomodoro, fior di latte, basilico, olio EVO 1,7 Abbinamento birra consigliato: <b>4 Luppoli Lager</b>			
<b>Napoli</b>	10.00	25.00	
Pomodoro, fior di latte, acciughe, origano, basilico, olio EVO 1,4,7 Abbinamento birra consigliato: <b>9 Luppoli IPA</b>			
<b>Ortolana</b>	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: <b>4 Luppoli Lager</b>			
<b>Tonno e Cipolla</b>	11.00	27.00	11.00
Pomodoro, fior di latte, cipolle rosse (Tropea in stagione), tonno, origano, basilico, Olio EVO 1,7,4 Abbinamento birra consigliato: <b>Blanche</b>			
<b>Prosciutto</b>	11.00	27.00	11.00
Pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, basilico, Olio EVO 1,7 Abbinamento birra consigliato: <b>9 Luppoli IPA</b>			
<b>Capricciosa</b>	12.00	27.00	12.00
Pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, funghi, carciofini, basilico, olio EVO 1,7 Abbinamento birra consigliato: <b>Blonde</b>			
<b>4 Stagioni</b>	12.00	27,00	12.00
Pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, funghi, carciofi, olive nere, basilico, Olio EVO 1,7 Abbinamento birra consigliato: <b>Blonde</b>			
<b>Diavola</b>	12.00	27.00	12.00
Pomodoro, fior di latte, peperoncino, salame piccante, olio EVO 1,7 Abbinamento birra consigliato: <b>9 Luppoli IPA</b>			
<b>Speck e Brie</b>	12.00	30.00	12.00
Pomodoro, fior di latte, speck alto adige DOP, brie, olio EVO 1,7 Abbinamento birra consigliato: <b>6 Luppoli Bock Rossa</b>			

# Le Bianche del fuoricentro

<b>Primavera Light</b>	11.00	27.00	11.00
Fior di Latte, zucchine grigliate, datterino giallo fresco, basilico, origano, olio EVO 1,7 Abbinamento birra consigliato: <b>Double Ambrée</b>			
<b>Scarola</b>	11.00	27.00	11.00
Fior di latte, scarola, olive taggiasche, capperi 1,7 Abbinamento birra consigliato: <b>6 Luppoli Bock Rossa</b>			
<b>Salsiccia e Friarielli</b>	12.00	30.00	12.00
Fior di Latte, salsiccia, friarielli 1,7 Abbinamento birra consigliato: <b>Double Ambrée</b>			
<b>5 Formaggi</b>	12.00	30.00	12.00
Fior di latte, zola, brie, emmental, taleggio, basilico 1,7 Abbinamento birra consigliato: <b>Blanche</b>			
<b>Porcini &amp; Salsiccia</b>	13.00	34.00	13.00
Fior di latte, funghi porcini, salsiccia, prezzemolo, pepe nero 1,7,8 Abbinamento birra consigliato: <b>Double Ambrée</b>			
<b>Scamorza Pancetta e Radicchio</b>	12.00	30.00	12.00
Fior di latte, radicchio, scamorza, pancetta, pepe, basilico 1,7 Abbinamento birra consigliato: <b>9 Luppoli IPA</b>			
<b>Salsiccia e Provola</b>	12.00	30.00	12.00
Fior di Latte, salsiccia, provola, pepe, basilico 1,7 Abbinamento birra consigliato: <b>6 Luppoli Bock Rossa</b>			

## Healty 14.00

BASE FOCACCIA, bresaola della Valtellina DOP, 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: **9 Luppoli IPA**

## Tartufata 16.00

Fior di latte, crema di tartufo, prosciutto cotto, basilico, olio EVO 1,7,9  
Abbinamento birra consigliato: **Double Ambrée**

## Cacio e Pepe 13.00

Pecorino Romano DOP in crema, pepe nero, basilico 1,7  
Abbinamento birra consigliato: **Blonde**

## All'Amatriciana 14.00

Pomodoro, crema di pecorino Romano, guanciale croccante, pepe nero, basilico 1,7  
Abbinamento birra consigliato: **Blonde**

## Alla Norma light 13.00

Pomodoro, melanzane grigliate, scaglie di ricotta salata, basilico, olio EVO 1,7  
Abbinamento birra consigliato: **9 Luppoli IPA**

## Caprese di Bufala 13.00

Pomodoro, fior di latte, mozzarella di Bufala DOP, pomodorini rossi, basilico, olio EVO 1,7  
Abbinamento birra consigliato: **4 Luppoli Lager**

## Ariccia 14.00

Fior di latte, porchetta, cipolle caramellate, pepe nero, basilico, Olio EVO 1,7,12  
Abbinamento birra consigliato: **4 Luppoli Lager**

## 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**

## Stracciatella e Crudo 14.00

Pomodoro, fior di latte, stracciatella di burrata, prosciutto crudo, basilico, olio EVO 1,7  
Abbinamento birra consigliato: **Blonde**

## Coast to Coast - in viaggio tra Tirreno e Adriatico 15.00

Pomodoro giallo di Battipaglia, fior di latte, pomodorini rossi del Piennolo, stracciatella, basilico, olio EVO 1,7  
Abbinamento birra consigliato: **Blanche**

## Santa Lucia 15.00

Pomodoro, polipetti alla Luciana, peperoncino, origano, prezzemolo, olive taggiasche, pepe, olio EVO 1,7,14  
Abbinamento birra consigliato: **6 Luppoli Bock Rossa**

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

Arrivederci  
al  
Fuoricentro



Seguici su



@fuoricentro\_restaurant

Vieni a trovarci anche Al Circolo di Capolago



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

Seguici su

