

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.

Tartare "Piedmont" con tartufo fresco 22,00

Tartare di Fassona piemontese e tartufo fresco, con crema di topinambur, scalogno
affumicato e nocciole delle langhe 7,8,12

Tagliatelle con ragù bianco di vitello bianco e tartufo 21,00

Tagliatella fatta in casa con ragù bianco di vitello bianco e tartufo fresco 1,3,7,9,10,12

Cuberoll Argentino al tartufo fresco 36,00

Pregiato Cuberoll argentino su crema di porcini
e patate novelle con tartufo fresco 7,9,12

Bosco e Tartufo 10,00

Soffice Pan di Spagna con crema alla vaniglia,
perle di cioccolato bianco e tartufo, crumble al cacao e tartufo fresco 1,3,7,8,12

Menù completo con abbinamento calici vino

Accompagnamento un calice di:
Dolcetto d'Alba "Monfalletto" DOC
o Chianti Classico DOCG "Barone Ricasoli"
€ 84,00

*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)*

Menu' degustazione Porcini

**"Un viaggio tra i sapori della natura":
Una selezione di piatti raffinati
che esaltano la freschezza
e la stagionalità del re del sottobosco.**

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

Crostatina ai Porcini 15,00

Crostata salata ai porcini, su crema di zucca
con Lardo di conca e "AirBagPork" croccante 1,3,7,8,10

Risotto Porcini e Castelmagno 17,00

Riso Carnaroli "Del Vo", mantecato al burro con funghi porcini
e Castelmagno DOP, e finish profumato al timo e pepe. 1,7

Eccellenza Argentina 29,00

Pregiato Cuberoll argentino su crema di porcini
e patate novelle 7,9,12

Bosco e Porcini 9,00

Soffice Pan di Spagna con crema alla vaniglia,
perle di cioccolato bianco e tartufo, crumble al cacao
e biscotti fatti in casa ai porcini 1,3,7,8,12

Menù completo con abbinamento calici vino

Dolcetto d'Alba Monfalletto DOC Montezemolo
o Nebbiolo delle Langhe DOC Belcolle
€ 68,00

"la nostra creatività in chiave sottobosco"

fuoricentro...fuoripasto

per iniziare...

Tagliere salumi

15,00

Coppa, salame rustico, speck affumicato, bresaola.
Accompagnato da focaccia del nostro forno 1

Tagliere rustico

18,00

Selezione di affettati misti e formaggi DOP selezionati dal nostro chef,
accompagnati da focaccia del nostro forno 1,7,12

...o per finire

Selezione di formaggi D.o.p.

16,00

Erborinato GialloBlu Casara Roncolato, Ragusano DOP e selezione settimanale
del nostro chef di prodotti DOP accompagnati da mostarde e miele millefiori 7,12

quando vuoi

Antipasti

Dalla Sicilia alla Tunisia...Abbraccio Mediterraneo

13,00

Cannellone in pasta Brick di verdure con olio EVO aromatizzato all'aglio
e timo, e morbida crema di Crema di Basilico 1,7,9,10

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

Crostatina ai Porcini *

15,00

Crostata salata ai porcini, su crema di zucca, con Lardo di conca e "AirBag Pork"
croccante 1,3,7,8,10

Calice di vino consigliato: **Dolcetto d'Alba Monfalletto BIO DOC Montezemolo**

Ora King Salmon*

18,00

Definito il "Wagyu del mare", dalla Nuova Zelanda uno dei salmoni più pregiati al mondo, marinato agli agrumi su cremoso di mascarpone al limone e all'aneto, racchiuso in un lingotto di sfoglia fatto in casa 1,3,4,7,10,12

Calice di vino consigliato: **Gewurstztraminer A.A. DOC Andriano**

Tartare "Piedmont"

16,00

Tartare di Fassona piemontese, con crema di topinambur, scalogno affumicato e
nocciole delle langhe 7,8,12

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

Uovo in Mareee

19,00

Pregiato scampo danese e uovo poche, su nido di asparagi di mare
e beurre blanc all'erba cipollina 2,3,4,7,12

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

*prodotto congelato all'origine

Servizio e Coperto - 2.50

Primi

Tagliatelle meneghine

15,00

Tagliatelle fresche, ragù bianco di vitello e gremolata lombarda: un viaggio di sapori tra Bologna e Milano. 1,3,7,9,10,12

Calice di vino consigliato: **Chiarretto del Garda Pratello BIO DOC Valtenesi-Pratello**

Gnocchi al "Giallo-Blu"

15,00

Gnocchi di patate e castagne fatti in casa, gratinati al "Giallo-Blu" Casara Roncolato, croccante di arachidi e grana fuso 1,3,5,7,10

Calice di vino consigliato: **Dolcetto d'Alba Monfalletto BIO DOC Montezemolo**

Risotto Porcini e Castelmagno *

17,00

Riso Carnaroli "Del Vo", mantecato al burro con funghi porcini e Castelmagno DOP, e finish profumato al timo e pepe. 1,7

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

Raviolo Livornese... cuore di cacciucco

16,00

Ravioli bicolore fatti in casa ed un ripieno ispirato al celebre piatto toscano, su ristretto di pomodoro e chips di pane "sciocco" toscano fragrante. 1,2,3,4,7,9,10,12,14

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

Calamarata d'autore

23,00

Calamarata di mare con aragostella pregiata, pomodorini confit, pesto di pistacchio e germogli di basilico. Un'esperienza gastronomica di alta gamma con ingredienti preziosi, per palati alla ricerca di gusti ricercati 1,2,4,7,8,9

Calice di vino consigliato: **Prosecco di Valdobbiadene DOCG De Faveri**

Goro e Carloforte...spaghettoni vongole e bottarga

20,00

Spaghetti con vongole veraci di Goro, pregiata bottarga di tonno rosso di Carloforte e olio alla clorofilla di prezzemolo:

un viaggio fra eccellenze di mare e colore 1,3,7,12

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

Secondi

Gricia 2.0

21,00

Guancetta di maiale glassata, millefoglie di patate, note di guanciale croccante e perorino romano DOP. L'iconico gusto del grande classico romano in versione succulento secondo; 7,9,12

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

Eccellenza Argentina

29,00

Pregiato Cuberoll argentino (costata senz'osso) su crema di porcini e patate novelle 7,9,12

Calice di vino consigliato: **Barbera Asti Superiore la luna e le stelle DOCG Dezzani**

"Ombra" mediterranea

22,00

Filetto di pregiata ombrina su spadellata di peperoni "bruciati" ed alici del cantabrico, finita con beurre blanc al Prosecco. 4,7,12

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

Polpo arcobaleno*

25,00

il tradizionale "Pulpo alla Gallega" rivisitato con eleganza e colori vivaci con crema di datterini, patate novelle e polvere di olive; per un effetto mare e terra iberico 4,7,12,14

Calice di vino consigliato: **Chiarretto del Garda Pratello BIO DOC Valtenesi-Pratello**

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	PINSA ROMANA 1/2 METRO	CALZONE
Marinara Pomodoro, origano, aglio, basilico, olio EVO 1 Abbinamento birra consigliato: 4 Luppoli Lager	7,00	17.00	
Margherita Pomodoro, fior di latte, basilico, olio EVO 1,7 Abbinamento birra consigliato: 4 Luppoli Lager	8.00	20.00	
Napoli Pomodoro, fior di latte, acciughe, origano, basilico, olio EVO 1,4,7 Abbinamento birra consigliato: 9 Luppoli IPA	10.00	25.00	
Ortolana Pomodoro, fior di latte, zucchine, melanzane e peperoni grigliati, olive taggiasche, origano, olio EVO 1,7 Abbinamento birra consigliato: 4 Luppoli Lager	11.00	27.00	11.00
Tonno e Cipolla Pomodoro, fior di latte, cipolle rosse (Tropea in stagione), tonno, origano, basilico, Olio EVO 1,7,4 Abbinamento birra consigliato: Blanche	11.00	27.00	11.00
Prosciutto Pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, basilico, Olio EVO 1,7 Abbinamento birra consigliato: 9 Luppoli IPA	11.00	27.00	11.00
Capricciosa Pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, funghi, carciofini, basilico, olio EVO 1,7 Abbinamento birra consigliato: Blonde	12.00	27.00	12.00
4 Stagioni Pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, funghi, carciofi, olive nere, basilico, Olio EVO 1,7 Abbinamento birra consigliato: Blonde	12.00	27,00	12.00
Diavola Pomodoro, fior di latte, peperoncino, salame piccante, olio EVO 1,7 Abbinamento birra consigliato: 9 Luppoli IPA	12.00	27.00	12.00
Speck e Brie Pomodoro, fior di latte, speck alto adige DOP, brie, olio EVO 1,7 Abbinamento birra consigliato: 6 Luppoli Bock Rossa	12.00	30.00	12.00

Le Bianche del fuoricentro

Bianca d'autunno Fior di Latte, Taleggio DOP, castagne sbriciolate e porcini, olio EVO 1,7 Abbinamento birra consigliato: 6 Luppoli Bock Rossa	13.00	27.00	11.00
Scarola Fior di latte, scarola, olive taggiasche, capperi 1,7 Abbinamento birra consigliato: 6 Luppoli Bock Rossa	11.00	27.00	11.00
Salsiccia e Friarielli Fior di Latte, salsiccia, friarielli 1,7 Abbinamento birra consigliato: Double Ambrée	12.00	30.00	12.00
5 Formaggi Fior di latte, zola, brie, emmental, taleggio, basilico 1,7 Abbinamento birra consigliato: Blanche	12.00	30.00	12.00
Porcini & Salsiccia Fior di latte, funghi porcini, salsiccia, prezzemolo, pepe nero 1,7,8 Abbinamento birra consigliato: Double Ambrée	13.00	34.00	13.00
Scamorza Pancetta e Radicchio Fior di latte, radicchio, scamorza, pancetta, pepe, basilico 1,7 Abbinamento birra consigliato: 9 Luppoli IPA	12.00	30.00	12.00
Salsiccia e Provola Fior di Latte, salsiccia, provola affumicata, pepe, basilico 1,7 Abbinamento birra consigliato: 6 Luppoli Bock Rossa	12.00	30.00	12.00

Healty 14.00

BASE FOCACCIA, bresaola della Valtellina DOP, insalata ricca, pomodorini, olive taggiasche, grana, pepe, olio EVO 1

Abbinamento birra consigliato: **Blonde**

Marinara nel bosco 14.00

Pomodoro, origano, aglio, basilico, funghi porcini olio EVO 1

Abbinamento birra consigliato: **9 Luppoli IPA**

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**

Carbonara 14.00

Guanciale croccante, tuorlo d'uovo, crema di pecorino romano, pepe nero macinato fresco 1,7

Abbinamento birra consigliato: **Poretti 9 Luppoli IPA**

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**

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!!!**

Servizio e Coperto - 2.50

Arrivederci
al
Fuoricentro



Seguici su



@fuoricentro_restaurant

Vieni a trovarci anche Al Circolo di Capolago



www.circolodicapolagovarese.it

Seguici su

