

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.

Tegamino Magico.. magia di tartufo e fiamme 18,00

L'equilibrio perfetto tra tradizione e raffinatezza: uovo al tegamino,
formaggi d'alpeggio con crostini di pane del nostro forno e tartufo fresco.

Un classico che conquista i sensi 1,3,7,10

Risotto delle Meraviglie 22,00

Carnaroli "Del Vò" I.G.P. mantecato al "Crutin" caseificio Beppino Occelli
e tartufo fresco. Una sinfonia di sapori

che si incontrano in un abbraccio di pura delizia 1,7,10

Tartufo e Passione Argentina 34,00

Pregiato Cuberoll Argentino*** su morbido di zucca, carciofi saltati,
riduzione al Porto e l'aroma inconfondibile del tartufo fresco 7,9,12

Delizia Tartufo & Cioccolato 10,00

Un irresistibile lingotto di sfoglia fatto in casa, con crema alla vaniglia,
cioccolato fondente e tartufo fresco: un segreto goloso da scoprire 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"

€ 89,00

***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)

*** Cotto a bassa temperatura, abbattuto e rigenerato al momento

Servizio e Coperto - 2.50

Menu' degustazione

Carciofi

**Un omaggio alla stagione:
i segreti del carciofo in un menù esclusivo**

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

Cuore di Roma...Carciofi d'Autore 15,00

Elegante reinterpretazione dei classici carciofi alla romana,
che esalta i sapori autentici e la delicatezza
del prezzemolo, della mentuccia fresca, aglio e scorza di limone

Essenza Romana: Gricia d'inverno 18,00

Un abbraccio di sapori: La Calamarata*
incontra la delicatezza del carciofo e si unisce
ai sapori inconfondibili di guanciale croccante
e pecorino del grande classico della cucina romana 1,3,7,10,12

Delizia Argentina 29,00

Pregiata entrecote Argentina*** su morbido di zucca,
carciofi croccanti e raffinata Jus al Porto 7,9,12

La strana coppia 9,00

Terrina di mele*** con crema inglese,
crumble di sbrisolona e riduzione al celeberrimo liquore Cynar.
Un equilibrio perfetto tra dolce e amaro,
un'esperienza di gusto indimenticabile 1,3,7,8,12

Menù completo con abbinamento calici vino

Negroamaro Rosato Rosa del Golfo IGP
o Falanghina Campania "Grandilla" IGT

€ 69,00

"Il cuore verde della cucina: specialità a base di carciofi"

*prodotto congelato all'origine

*** Cotto a bassa temperatura, abbattuto e rigenerato al momento

fuoricentro...fuoripasto

per iniziare...

Tagliere salumi

15,00

Coppa, salame felino, speck dell'Alto Adige, bresaola valtellinese.

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, Crutin al tartufo

caseificio Beppino Ocelli e selezione settimanale del nostro chef

di prodotti DOP accompagnati da mostarde e miele millefiori 7,12

quando vuoi

Antipasti

Sfogliatina Capricciosa

12,00

Lingottino di pasta sfoglia fatto in casa, ripieno di crema pasticciera salata aromatizzata al grana, con verdure croccanti in agrodolce.

Un richiamo alla tradizionale "insalata capricciosa" rivisitata

con un tocco gourmet e moderno 1,3,6,7,10,12

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

Cuore di Roma...Carciofi d'Autore

15,00

Elegante reinterpretazione dei classici carciofi alla romana, che esalta i sapori autentici e la delicatezza del prezzemolo e della mentuccia fresca, aglio e scorza di limone

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

Tartare d'inverno

16,00

Tartare di fassona piemontese con crudo di carciofi, sale maldon e citronette

Calice di vino consigliato: **Negroamaro Rosato Rosa del Golfo IGP**

Gamberi Vintage... Cocktail di gamberetti 2.0

17,00

Un classico reinventato: code di gambero* scottate in manto di lardo,

salsa di datterini e maionese al Brandy, su foglia di lattuga romana 2,3,6,12

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

Calamari & Iberico fusion

16,00

Un connubio irresistibile tra un souté di calamari* delicati e Chorizo iberico de Bellota, arricchito da cipolla rossa dolce e spinacino croccante 4,12,14

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

Tegamino Magico.. magia di tartufo e fiamme

18,00

L'equilibrio perfetto tra tradizione e raffinatezza: uovo al tegamino,

formaggi d'alpeggio con crostini di pane del nostro forno e un tocco di tartufo fresco.

Un classico che conquista i sensi 1,3,7,10

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

*prodotto congelato all'origine

Primi

Gnocchi "Pizzoccherati"

17,00

Mix di sapori autentici rivisitati in chiave moderna. Gnocchi di grano saraceno e patate, verze saltate alla salvia gratinati al bitto e formaggi di montagna 1,3,7,10

Calice di vino consigliato: **Inferno "Valtellina Superiore" DOCG La Martellina**

Essenza Romana: Gricia d'inverno

18,00

Un abbraccio di sapori: La Calamarata* incontra la delicatezza del carciofo e si unisce ai sapori inconfondibili di guanciale croccante e pecorino del grande classico della cucina romana. 1,3,7,10,12

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

Tortellaccio di Mare con Cuore di Baccalà

18,00

Tortellaccio** fatto in casa ripieno di baccalà mantecato su crema di pomodoro allo zafferano e battuta di olive taggiasche. 1,3,4,7,10,12

Calice di vino consigliato: **Falaghina Campania "Grandilla" IGT Russo**

Risotto del pescatore

19,00

Carnaroli "Del Vò" I.G.P. e un mix incantato di cozze, vongole, gamberi* e calamaretti*, per un tuffo nel mare 1,2,4,7,9,10,12,14

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

Risotto delle Meraviglie

22,00

Carnaroli "Del Vò" I.G.P. mantecato al "Crutin" caseificio Beppino Occelli e tartufo fresco. Una sinfonia di sapori in un abbraccio di pura delizia 1,7,10

Calice di vino consigliato: **Barolo DOCG**

Pappardella con ragù d'anatra all'arancia

17,00

Interpretazione di un grande classico: pappardelle fatte in casa, sugo d'anatra* ed agrume. Un viaggio tra tradizione e innovazione 1,3,7,9,10,12

Calice di vino consigliato: **Barolo DOCG**

Zuppe

Soupe à l'oignon ***

16,00

Autentico capolavoro della cucina francese, un piatto intramontabile ricco e avvolgente, una celebrazione di sapori semplici ma profondi, con il tocco magico del Gruyère DOP gratin e pane al rosmarino; Un mito al vostro tavolo 1,7,9,10,12

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

Zuppa rustica di lenticchie con pancetta croccante***

15,00

Un mix di consistenze tra morbide lenticchie risottate, verdure fresche e chips di pancetta croccante 9,12

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

Secondi

Cleopatra... la Faraona di Fuoricentro

20,00

Un abbraccio di sapori... coscia di faraona***, medaglione di patata dolce avvolto in pancetta e un tocco di melograno per una regalità di sapori 9,12

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

Delizia Argentina

29,00

Pregiato entrecote argentino*** con crema di zucca, carciofi saltati e Jus al porto 7,9,12

Calice di vino consigliato: **Barolo DOCG**

Branzino alla mediterranea

24,00

La nostra idea di un classico della cucina mediterranea: Filetto di branzino, pomodoro ramato e coulis di pomodoro, decorato con polvere di olive: un tripudio di colori e sapori 4,12

Calice di vino consigliato: **Negroamaro Rosato Rosa del Golfo IGP**

Bouillabaisse Marsigliese**

25,00

Un'onda di sapori mediterranei in una zuppa di pesce, crostacei e frutti di mare, arricchiti da zafferano e aromi profumati, servita con crostone di pane del nostro forno.

Un viaggio nel cuore della Provenza 1,2,4,9,10,12,14

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

Contorni

Chiedi al personale di sala il contorno del giorno

6,00

*Prodotto congelato all'origine **Prodotto, cotto ed abbattuto *** Cotto a bassa temperatura, abbattuto e rigenerato al momento

Servizio e Coperto - 2.50

Le Rosse del fuoricentro

	TONDA	PINSA ROMANA 1/2 METRO	CALZONE
Marinara	7,00	17.00	
Pomodoro, origano, aglio, 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: 9 Luppoli IPA			
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			
Tonno e Cipolla	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: Blanche			
Prosciutto	11.00	27.00	11.00
Pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, basilico, Olio EVO 1,7			
Abbinamento birra consigliato: 9 Luppoli IPA			
Capricciosa	12.00	27.00	12.00
Pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, funghi, carciofini, basilico, olio EVO 1,7			
Abbinamento birra consigliato: Blonde			
4 Stagioni	12.00	27,00	12.00
Pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, funghi, carciofi, olive taggiasche, basilico, Olio EVO 1,7			
Abbinamento birra consigliato: Blonde			
Diavola	12.00	27.00	12.00
Pomodoro, fior di latte, peperoncino, salame piccante, olio EVO 1,7			
Abbinamento birra consigliato: 9 Luppoli IPA			
Speck e Brie	12.00	30.00	12.00
Pomodoro, fior di latte, speck alto adige DOP, brie, olio EVO 1,7			
Abbinamento birra consigliato: 6 Luppoli Bock Rossa			

Le Bianche del fuoricentro

⚡ Bianca d'inverno	13.00	27.00	11.00
Fior di Latte, Formaggio Bitto DOP, verza, salsiccia, olio EVO 1,7, 12			
Abbinamento birra consigliato: 6 Luppoli Bock Rossa			
Scarola	11.00	27.00	11.00
Fior di latte, scarola, olive taggiasche, capperi 1,7			
Abbinamento birra consigliato: 6 Luppoli Bock Rossa			
Salsiccia e Friarielli	12.00	30.00	12.00
Fior di Latte, salsiccia, friarielli 1,7			
Abbinamento birra consigliato: Double Ambrée			
5 Formaggi	12.00	30.00	12.00
Fior di latte, zola, brie, emmental, taleggio, basilico 1,7			
Abbinamento birra consigliato: Blanche			
Porcini & Salsiccia	13.00	34.00	13.00
Fior di latte, funghi porcini, salsiccia, prezzemolo, pepe nero 1,7,8			
Abbinamento birra consigliato: Double Ambrée			
Provola, Pancetta e Radicchio	12.00	30.00	12.00
Fior di latte, radicchio, provola affumicata, pancetta, pepe, basilico 1,7			
Abbinamento birra consigliato: 9 Luppoli IPA			
Salsiccia e Provola	12.00	30.00	12.00
Fior di Latte, salsiccia, provola affumicata, pepe, basilico 1,7			
Abbinamento birra consigliato: 6 Luppoli Bock Rossa			

Aggiunta ingrediente: +1.50 / Aggiunta tartufo fresco: +5.00
Aggiunta mozzarella senza lattosio: +2.00

Servizio e Coperto - 2.50

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 15.00

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

Cacio e Pepe 13.00

Fior di Latte, Crema di Pecorino Romano DOP, Pepe nero, basilico 1,7
Abbinamento birra consigliato: **Blonde**

Carbonara 14.00

Guanciale croccante, carboncrema, 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, pepe nero, 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**

⚡ Costa Amalfitana 15.00

Passata di pomodorino giallo, provola affumicata di Agerola, alici di Cetara, pomodorino giallo del Piennolo, pepe, basilico, olio evo 1,4,7
Abbinamento birra consigliato: **Poretti 9 Luppoli IPA**

⚡ La Carciofo 15.00

Provola affumicata di Agerola, crema di carciofi, patate arrostate, pancetta croccante, pepe, basilico, olio EVO 1,5,7
Abbinamento birra consigliato: **Double Ambrée**

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!!!

Aggiunta ingrediente: +1.50 / Aggiunta tartufo fresco: +5.00
Aggiunta mozzarella senza lattosio: +2.00

Servizio e Coperto - 2.50

Arrivederci
al
Fuoricentro



Tripadvisor
Travellers'
Choice Awards



Seguici su



@fuoricentro_restaurant

Vieni a trovarci anche Al Circolo di Capolago



www.circolodicapolagovarese.it

Seguici su

