

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 in Camicia... di tartufo 21,00

Il nostro uovo in camicia con Robiola d'Alta Langa "3 lattini",
chips di fiori di zucca, asparagi saltati, alici di Cetara,
caramello all'aglio su crostone di pane brustolito e tartufo fresco. 1-3-4-7-10-12

Tartufo & Tradizione 23,00

Un classico senza tempo, il nostro tagliolino fresco,
impreziosito dal gusto intenso del crutin e del tartufo fresco:
semplicità ed eleganza irresistibili. 1-3-7

Mare e Tartufo 29,00

Filetto di ombrina** con pelle croccante, su letto di porri grigliati
e stufati al burro nocciola e tartufo fresco:
un lusso che si gusta con gli occhi e con il palato 1-4-7

ChocoBerry...Cheesecake & Tartufo 11,00

Mezza sfera di cioccolato fondente ripiena di cheesecake,
frutti di bosco freschi e crumble croccante...
un mix magico di dolcezza e sapori di bosco 1,3,6,7,8

Menù completo con abbinamento calici vino

Accompagnamento un calice di:
Dolcetto d'Alba "Monfalletto" DOC
o Franciacorta Brut DOCG Contadi Castaldi
€ 85,00

*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)

** Prodotto preventivamente abbattuto

Menu' degustazione

Fiore di zucca

**Un omaggio alla stagione:
i segreti del Fiore di zucca in un menù esclusivo**

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

Alice... in Camicia 15,00

Il nostro uovo in camicia con bufala campana, chips di fiori di zucca,
asparagi saltati, alici di Cetara,
caramello all'agro su crostone di pane brustolito 1-3-4-7-10-12

Risotto "Buonasorte" 17,00

Carnaroli del vò mantecato al "BuonaSorte" di Guffanti di Arona e burro,
con chips di culatta parmense, julienne di San Marzano confit,
crema di zuccina fiori di Zucca 1-7-10

Entrecôte di primavera 29,00

Pregiata Entrecôte Argentina CBT ***con tagliata di patate novelle,
asparagi saltati croccanti, fiori di zucca e fondo al timo 1-7-9-12

Fior di Zuccherina 9,00

Mezza sfera di cioccolato fondente ripiena di cheesecake,
frutti di bosco, crumble croccante e briciole di fiori di zucca,
un connubio di sapori delicati e sorprendenti. 1,3,6,7,8

Menù completo con abbinamento calici vino

Accompagnamento un calice di:
Negroamaro Rosato Rosa del Golfo IGP
o Vermentino di Sardegna "Tyrsos" DOC Contini
€ 69,00

***"Il fiore di zucca è un piccolo sole arancione che profuma
di orto e di estate, pronto a sbocciare nel piatto".***

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

fuoricentro...fuoripasto

per iniziare...

Tagliere rustico (per 2 persone) 18,00

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

Tagliere di Salami d'Autore...

Salumificio Colombo Salvo (x 2 persone) 18,00

"Rustico Colombo" al Gorgonzola, "Rustico Colombo" al Tartufo, "Rustico Colombo" al Rosmarino, "Rustico Colombo" Piccante, Sopressina del Fattore 1

Viaggio dei Sensi...orizzonti di Latte: degustazione di formaggi (x 2 persone)

La nostra selezione Luigi Guffanti 1876 e Bepino Ocelli 7,8

Robiola Tre Latti di Cuneo "Buonasorte" Guffanti, "Comté" AOP Selezione 12-18mesi, Pecorino Stagionato Pepato "Cedrino", Grasso d'Alpe "Monscera", "Crutin" Stagionato al Tartufo, Erborinato "SanCarlone" al Caffè in crosta

Un viaggio tra le eccellenze casearie affinate.

Trilogia Essenziale: 3 assaggi a scelta, consigliati per un aperitivo leggero o un finale 15,00

La scala del Gusto: 5 assaggi, un percorso completo tra freschi, stagionati ed erborinati 20,00

Grand Tour Gourmet: esperienza integrale di 7 assaggi consigliato per i veri intenditori 25,00

Antipasti

Alice... in Camicia 15,00

Il nostro uovo in camicia con bufala campana, chips di fiori di zucca, asparagi saltati, alici di Cetara, caramello all'agro su crostone di pane brustolito 1-3-4-7-12

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

Bignè di Fassona - Il celebre "Paris-Brest" rivisitato in chiave salata 15,00

Ciambelle di pasta choux con tartare di fassona battuta al coltello, citronette alla senape Dijon, zest di limone, frutti del capper, emulsione di olio evo e glassa di aceto balsamico 1-3-7-10-12

Calice di vino consigliato: **Negroamaro Rosato del Salento IGT Rosa del Golfo**

La Cheesecake che non ti aspetti 19,00

Cheesecake salata su base croccante di tarallo al finocchietto, morbida stracciatella di bufala e pregiato Salmone Sockeye** affumicato al faggio, rifinito con gel alla barbabietola 1-4-7-12

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

Perle di Gusto & Ricercatezze

Una proposta di creazioni fredde ed esclusive che uniscono ingredienti di alta qualità con tecniche innovative, per un'esperienza gastronomica unica e memorabile

Bloody-Mary... Bloody-Jari: Un Cocktail in un piatto 16,00

La sorpresa che non ti aspetti, il mitico Bloody-Mary, in un piatto: dadolata di pomodoro, bufala campana, sedano croccante e un tocco di affumicatura al faggio, il tutto accompagnato dal nostro signature Bloody-Mary 1-4-7-12

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

Bresaola... di mare 21,00

Pregiata Bresaola di filetto magro di tonno** servita con scaglie di mandorle e insalatina di crescione e agrumi 1-4-8

Calice di vino consigliato: **Negroamaro Rosato del Salento IGT Rosa del Golfo**

** Prodotto preventivamente abbattuto

**Prodotto, cotto ed abbattuto

Primi

Risotto "Buonasorte"	17,00
Carnaroli del vò mantecato al celebre formaggio "BuonaSorte" di Guffanti di Arona e burro, con chips di culatta parmense, julienne di San Marzano confit, crema di zucchina e i suoi fiori 1-7-10 Calice di vino consigliato: Falanghina Campania "Grandilla" IGT Russo	
Scapecce & mare	19,00
La nostra interpretazione di un classico mediterraneo: tagliolino fresco fatto in casa, dadolata di orata**, zucchine croccanti e olio aromatico 1-3-4-7-12 Calice di vino consigliato: Vermentino di Sardegna "TyrsoS" DOC Contini	
Voglia di Parmigiana... in Raviolo	18,00
La "Parmigiana di melanzane" reinventata: raviolo con ripieno di melanzane arrosto***, su crema di ciliegini dolci, chips di parmigiano e profumo di basilico. Fatevi sorprendere da un classico 1-3-7 Calice di vino consigliato: Dolcetto d'Alba Monfalletto BIO DOC Montezemolo	
Il nostro pacchero alla Norcina	18,00
La tradizione Umbra e il gusto di Sicilia, un classico rivisitato: mezzo pacchero con ragù rustico di salsiccia di Norcia, cime di rapa e una cascata di pecorino siciliano pepato DOP 1-7-12 Calice di vino consigliato: Shiraz Sicilia DOC Duca di Salaparuta	
Tartufo & Tradizione	23,00
Un classico senza tempo, il nostro tagliolino fresco, impreziosito dal gusto intenso del crutin e del tartufo fresco: semplicità ed eleganza irresistibili. 1-3-7 Calice di vino consigliato: Franciacorta Brut DOCG Contadi Castaldi	

Secondi

Pluma Gourmet	22,00
Pluma di suino CBT*** su letto di rucola selvatica e mele Kanzy, accarezzata dal fondo bruno all'agro e gastrique al dragoncello 1-9-12 Calice di vino consigliato: Gewurstztraminer A.A. DOC Andriano	
Entrecôte di primavera	29,00
Pregiata Entrecôte Argentina CBT*** con tagliata di patate novelle, asparagi saltati croccanti, fiori di zucca e fondo al timo 1-7-9-12 Calice di vino consigliato: Shiraz Sicilia DOC Duca di Salaparuta	
Ombrina Croccante	22,00
Un capolavoro di equilibrio: Filetto di ombrina**con pelle croccante su letto di porri grigliati e stufati al burro nocciola e polvere di liquirizia 1-4-7 Calice di vino consigliato: Vermentino di Sardegna "TyrsoS" DOC Contini	
Tataki di mare	21,00
Tonno*scottato, con insalatina di cavolo e verdure croccanti, salsa teriyaki e sesamo. Un viaggio tra i sapori dell'Oriente 1-4-6-11-12 Calice di vino consigliato: Gewurstztraminer A.A. DOC Andriano	

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

Le Rosse del fuoricentro

TONDA PINS
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	30,00	12,00
Pomodoro, fior di latte, peperoncino, salame piccante, olio EVO 1,7 Abbinamento birra consigliato: 9 Luppoli IPA			
Speck e Brie	12,00	27,00	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

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	30,00	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			

Valtellina Green - novità	14.00
BASE FOCACCIA, bresaola della Valtellina DOP, rucola, 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	
Alici di Cetara e burrata delle Puglie - novità	14.00
BASE FOCACCIA, stracciatella di burrata, pomodorini rossi, alici di Cetara, 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	
Alla Parmigiana di Melanzane - novità	14.00
Pomodoro, Fior di Latte, crema di melanzane, provola affumicata, grana, pan grattato brustolito, pepe, basilico, olio EVO 1,7	
Abbinamento birra consigliato: 9 Luppoli IPA	
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: 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	
Fiori di Zucca - novità	14.00
Pomodoro, Fior di Latte, provola affumicata, fiori di zucca, alici di cetara, pepe, basilico, olio EVO 1,7	
Abbinamento birra consigliato: Poretti 9 Luppoli IPA	
Caprese di Bufala	14.00
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 1,7,12	
Abbinamento birra consigliato: 4 Luppoli Lager	
Italia	15.00
Pomodoro, Fior di Latte, pomodorini rossi, Prosciutto Crudo, bocconcini di Bufala, rucola, basilico, pepe, 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
Pomodoro, Provola di Agerola, Alici di Cetara e pomodorini del Piennolo 1,7	
Abbinamento birra consigliato: Poretti 9 Luppoli IPA	

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

Arrivederci
al
Fuoricentro



Tripadvisor
Travellers'
Choice Awards



Seguici su



@fuoricentro_restaurant

Vieni a trovarci anche Al Circolo di Capolago



www.circolodicapolagovarese.it

Seguici su

