

Benvenuti al Fuoricentro

La Cucina

Da sempre, al Fuoricentro,
crediamo che il piacere di condividere un buon cibo
sia uno dei più autentici strumenti di felicità e di incontro e

**con questa stessa filosofia,
abbiamo deciso di proporvi un "Best-Of"
dei nostri ultimi tre anni di attività.**

Questo menù speciale nasce dall'amore per i piatti
che hanno saputo conquistare il cuore dei nostri clienti
più affezionati ma anche i visitatori di passaggio,

e dalla volontà di offrirvi il meglio del nostro lavoro,

in questa stagione estiva.

È un omaggio alle ricette che, grazie alla loro qualità
e al loro successo, ci hanno permesso di crescere,
migliorare e condividere con voi la nostra passione.

Gustate questi piatti, sapendo che ogni piatto selezionato
racchiude il valore di un percorso, di un sorriso
e di un momento di convivialità

che desideriamo rendere indimenticabile.

Ogni scelta, rappresenta il nostro impegno nel regalarvi emozioni
e momenti di puro piacere, e ricordate che,

come sempre, ogni attimo di attesa

è un segno di cura e di amore verso

ciò che vi accompagnerà questa sera.

Perché, alla fine, **il vero piacere sta anche nel saper attendere,**
nel lasciarsi sorprendere, nel condividere il meglio.

Buon appetito, e buona estate a tutti voi,

con il cuore e con il sorriso

di chi mette in tavola le proprie passioni.

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.

Tar-Tonnata ... Tar-Tufata 19,00

Un antipasto che celebra l'incontro tra due icone della cucina italiana:
battuta di Fassona al coltello e patè leggero di tonnata fatto in casa,
frutti di capperi, chips di pane carasau e scaglie di tartufo fresco...

l'evoluzione della tradizione 1,3,4,6,7,9,12

Tagliolino al tartufo 22,00

Un classico senza tempo, il nostro tagliolino fresco, impreziosito dal gusto intenso
del tartufo fresco e da una grattugiata del celebre "Crutin al tartufo" 1,3,7

Pluma Pregiata 29,00

Pluma di suino CBT*** scottata su letto di rucola selvatica e mele croccanti,
accarezzata dal fondo bruno al tartufo e scaglie di tartufo fresco 1,9,12

Trilogia di Tartufo, Caffè e Cioccolato 11,00

Bavarese al caffè con cuore di mousse al cioccolato,
su base di frolla alla nocciola e cremoso alla nocciola e caffè,
con un twist di tartufo grattugiato: Un'armonia irresistibile tra la raffinatezza
del tartufo, la vivacità del caffè e la ricchezza del cioccolato 1,3,7

Menù completo con abbinamento calici vino

Accompagnamento un calice di:
Barbera Asti Superiore "la luna e le stelle" DOCG Dezzani
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

Servizio e Coperto - 2.50

Menu' degustazione Frutti di Bosco

**Scopri la nostra nuova esperienza gastronomica:
un menù degustazione stagionale dedicato ai frutti di bosco,
per un viaggio di sapori autentici e naturali.**

Tartare di Ricciola 18,00

Tartare di ricciola al coltello, ribes freschi,
estratto di ribes e profumo di limone 4

"San Carlone nel Bosco" 18,00

Risotto mantecato al celebre formaggio erborinato "San Carlone" al caffè,
mirtilli freschi in due consistenze e mandorle tostate,
un abbinamento originale e raffinato 1,7

Pluma Estiva 22,00

Pluma di suino CBT*** su letto di rucola selvatica e mele croccanti,
accarezzata dal fondo bruno e frutti di bosco freschi 1,9,12

Bosco Incantato 9,00

Cremoso allo yogurt e frutti di bosco freschi
su base di frolla sablè alla nocciola:
un fresco e delicato mix di yogurt e frutti di bosco freschi,
su croccante frolla alla nocciola e cialde di cioccolato fondente 1,3,6,7,8

Menù completo con abbinamento calici vino

Accompagnamento un calice di:
Negroamaro Rosato Rosa del Golfo IGT
o Vermentino di Sardegna "Tyrso" DOC Contini

€ 69,00

***"Ogni frutto di bosco racchiude un frammento di natura,
un piccolo tesoro da gustare."
(anonimo)***

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

fuoricentro...fuoripasto

per iniziare...o per finire in bellezza

Tagliere rustico (per 2 persone)

19,00

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

Tagliere di Affettati misti

19,00

Tagliere di affettati misti selezionati dal nostro chef 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, Pecorino Stagionato Pepato "Cedrino", Grasso d'Alpe "Monsceram", "Crutin" Stagionato al Tartufo, Erborinato "SanCarlone" al Caffè
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, percorso completo tra freschi, stagionati ed erborinati 20,00

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

Antipasti

La Sicilia che non ti aspetti

15,00

Tris di Cannoli salati serviti su coulis di pomodorini DOP e farciti con ricotta e dadolata di verdure di stagione, un cremoso al basilico e mousse di zola e noci 1,7,8,9,12

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

Alice... in Camicia

15,00

Il nostro uovo in camicia con bufala campana DOP, polvere di pomodoro San Marzano, zucchine croccanti, alici di Cetara, caramello all'agro su crostone di pane brustolito 1,3,4,7,9,12

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

TarTonnata

16,00

Un antipasto che celebra l'incontro tra due icone della cucina italiana: battuta di Fassona al coltello e patè leggero di tonnata fatto in casa, frutti di capperi e chips di pane carasau... l'evoluzione della tradizione 1,3,4,6,7,9,12

Calice di vino consigliato: **Negroamaro Rosato del Salento IGT Rosa del Golfo o Shiraz Sicilia DOC Duca di Salaparuta**

Bloody-Mary... Bloody-Jari: un Cocktail in un piatto

14,00

Il mitico Bloody-Mary, trasformato in antipasto:

Dadolata di pomodoro "Cuore di Bue" BIO, Burrata Pugliese DOP, sedano croccante e un tocco di affumicatura al faggio, il tutto accompagnato dal nostro signature Bloody-Mary 1,6,7,9,12

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

Tartare di Ricciola

18,00

Tartare di ricciola al coltello, ribes freschi, estratto di ribes e profumo di limone.

La freschezza fatta a piatto 4

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

Primi

Ri-“sotto marino”

18,00

Risotto ai frutti di mare, impreziosito da petali di pregiato Katsuobushi, peperoncino, per un assaggio autentico di mare. 1,2,4,7,9,12

Calice di vino consigliato: **Falanghina Campania “Grandilla” IGT Russo o Gewurstztraminer A.A. DOC Andriano**

L'Eccellenza del Mare

21,00

Tagliolini freschi fatti in casa con polpa di riccio di mare**, burro alle alici e polvere di limone bruciato home-made. Esperienza gastronomica di alta gamma con ingredienti preziosi, per palati alla ricerca di gusti ricercati 1,2,3,4,7,8,12,14

Calice di vino consigliato: **Franciacorta brut DOCG “Contadi Castaldi”**

“San Carlone nel Bosco”

17,00

Riso “Carnaroli Del Vo” mantecato al celebre formaggio erborinato “San Carlone” al caffè e mirtilli freschi in doppia consistenza e mandorle tostate.

Un abbinamento originale e raffinato 1,7

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

Il nostro paccheri alla Norcina

18,00

La tradizione Umbra e il gusto di Sicilia, un classico rivisitato: mezzo paccheri con ragù bianco di salsiccia di Norcia, pesto di rucola e una cascata di pecorino siciliano pepato DOP 1,7,12

Calice di vino consigliato: **Shiraz Sicilia DOC Duca di Salaparuta**

Gyoza de Roma – Amatriciana tra Tokyo e Roma

17,00

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 al pepe e cialda di guanciale croccante 1,3,7,9

Calice di vino consigliato: **Chianti Classico DOCG “Barone Ricasoli”**

Tagliolino al tartufo

22,00

Un classico senza tempo, il nostro tagliolino fresco, impreziosito dal gusto intenso del tartufo fresco e da una grattugiata del celebre “Crutin al tartufo” 1,3,7

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

Secondi

Ombrina Croccante

22,00

Un capolavoro di equilibrio: Filetto di ombrina**con pelle croccante su letto di porri julienne “bruciati” al burro nocciola e polvere di liquirizia 1,4,7

Calice di vino consigliato: **Vermentino di Sardegna “Tyrso” DOC o Aglianico del Molise “Riserva Contado” DOC**

Polpo alla puttanesca

20,00

Pregiato Polpo “El Diablo” su fondo di coulis di datterino rosso, olive taggiasche, capperi e origano, coperto da una croccante tuile corallo 1,4,7,12

Calice di vino consigliato: **Vermentino di Sardegna Tyrso DOC o Negroamaro Rosato del Salento IGT Rosa del Golfo**

Pluma Gourmet

22,00

Pluma di suino CBT scottata, letto di rucola e mele croccanti e fondo bruno fatto in casa 1,9,12

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

Roast-beef di Black Angus “Selezione”

24,00

Black Angus speculare al Wagyu-style per marezzatura e consistenza, capace di sciogliersi al palato, scottata con verdure di stagione in agrodolce, frutti del capperi, fiocchi di sale maldon e delicato fondo bruno 1,6,11,12

Calice di vino consigliato: **Aglianico del Molise “Riserva Contado” DOC**

Contorni

Chiedi al personale di sala il contorno del giorno

6,00

*Prodotto congelato all'origine

** Prodotto preventivamente abbattuto

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

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			
Cosacca...nata nel 1845 per la visita dello Zar Nicola I a Napoli	10,00	25,00	
Pomodoro, pecorino grattugiato, aglio, basilico, olio EVO 1			
Abbinamento birra consigliato: 4 Luppoli Lager			
Napoli	10,00	27,00	10,00
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	14,00
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 di Norcia, 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			
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 di Norcia, provola affumicata, pepe, basilico 1,7			
Abbinamento birra consigliato: 6 Luppoli Bock Rossa			

Healty	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	14.00
BASE FOCACCIA, stracciatella di burrata, pomodorini rossi, acciughe 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 Norcina & Porcini	15.00
Fior di latte, Salsiccia di Norcia, funghi porcini, prezzemolo, pepe nero, basilico 1,7,8	
Abbinamento birra consigliato: Double Ambrée	
Alla Parmigiana di Melanzane	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, carbo crema, 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	
Alla Puttanesca	14.00
Pomodoro, aglio, acciughe, olive taggiasche di Gaeta, capperi, basilico, olio EVO 1,7	
Abbinamento birra consigliato: 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	4.00
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, Alici di Cetara e passata di datterini gialli 1,7	
Abbinamento birra consigliato: 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

