

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.

Tartufo di Fassona 24,00

Un antipasto che celebra la ricchezza della tradizione piemontese:
tartare di Fassona piemontese battuta al coltello, pecorino pepato
"Luigi Guffanti 1876" di Arona e scaglie di tartufo fresco...
la semplicità che esalta la nobiltà della carne piemontese. 1,5,7,8

Ravioli del Bosco** 25,00

Un primo piatto che racconta la semplicità e la ricchezza della tradizione:
ravioli fatti in casa ripieni di morbida "Robiola 3 Latti" *"Luigi Guffanti 1876"*
di Arona, saltati al burro e completati da scaglie di tartufo fresco. 1,3,7

Maialino d'autunno 24,00

Tenerissimi medaglioni di maialino*** cotti a bassa temperatura laccati
con salsa BBQ, su una vellutata di zucca** e verdure saltate***. 1,5,7,8

Bosco e Tartufi 10,00

Pepite al cioccolato, su mousse al cioccolato bianco con terra al cacao,
coulis di frutti rossi e tartufo fresco 1,6,7

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
€ 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)

** Prodotto preventivamente abbattuto

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

Menu' degustazione Porcini

**Scopri la nostra nuova esperienza gastronomica slow food:
un menù degustazione stagionale dedicato
al "Re del sottobosco" perché il porcino non si coltiva, si aspetta...
Un dono della terra che si concede
a chi sa attendere il momento perfetto**

Flan d'Autore 15,00

Sformatino di funghi preparato in casa, delicato e cremoso,
servito con crema di ricotta di pecora *"Luigi Guffanti 1876"* di Arona
completato da funghi porcini trifolati*** e crumble di taralli pugliesi 1,3,5,7,8

Risotto d'Autunno 18,00

Risotto Carnaroli mantecato alla pregiata Toma Comté *"Luigi Guffanti 1876"*
di Arona, porcini freschi*** e il loro intenso profumo di bosco. 1,5,7,8,12

La Ricciola addormentata nel bosco 26,00

Filetto di ricciola* accompagnato da porcini freschi*** spadellati vivaci,
un sorprendente connubio tra mare e bosco. 1,4,5,8,12

Oppure

Guancia a Guancia con il Barbera *** 25,00

"Ganassino" di manzo brasato*** CBT nel Barbera fino a diventare tenero come
il burro. Accompagnato da una morbida polenta taragna e funghi porcini 1,5,8,9,12

Bosco e Porcini 9,00

Crema soffice al cioccolato bianco, perle di cioccolato, crumble al cacao,
salsa ai frutti rossi e biscotti fatti in casa ai porcini 1,6,7

Menù completo con abbinamento calici vino

Accompagnamento un calice di:
Franciacorta Brut DOCG Contadi Castaldi
o Valpolicella Classico "Bonacosta" Masi
€ 69,00

***"Il porcino è il re silenzioso del bosco,
che nasce dal buio per portare nel piatto la luce
e l'oro dell'autunno"***

(anonimo)

* Prodotto congelato all'origine

*** 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

18,00

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 dal 1876 - allevatore di formaggi"* 7,8

Robiola 3 latt, Gorgonzola Dop Dolce, "Buonasorte", "Comté" AOP Selezione, Pecorino Stagionato Pepato "Cedrino", Pecorino di Pienza al tartufo, Erborinato "SanCarlone" allo zafferano

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

Flan d'Autore

15,00

Sformatino di funghi preparato in casa, delicato e cremoso, servito con crema di ricotta di pecora *"Luigi Guffanti 1876"* di Arona, completato da funghi porcini trifolati*** e crumble di taralli pugliesi 1,3,5,7,8

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

Lingotto di Mare

17,00

Lingotto di burrata** dalla consistenza cremosa, avvolto da salmone affumicato impreziosito da coulis di mango**... un equilibrio tra cremosità, sapidità e freschezza, racchiuso in un boccone elegante. 1,4,5,7,8

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

Battuta di fassona *"Luigi Guffanti 1876"*

16,00

Tartare di Fassona piemontese battuta al coltello, pecorino pepato

"Luigi Guffanti 1876" di Arona; pochi ingredienti per esaltare al massimo la qualità della materia prima. 1,5,7,8

Calice di vino consigliato: **Barbera Asti Superiore la luna e le stelle DOCG Dezzani o FuoriCentro Milano rosso Cantina Urbana**

Tuorlo fondente

14,00

Morbido tuorlo** BIO dorato e fritto con cuore fondente, su crema di parmigiano DOP** Buonasorte di *"Luigi Guffanti 1876"*, funghi porcini*** e un tocco di sale Maldon 1,3,5,7,8

Calice di vino consigliato: **Franciacorta Brut DOCG Contadi Castaldi o Fuoricentro El Mos Rosè Cantina Urbana**

** Prodotto preventivamente abbattuto

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

Primi

Risotto d'Autunno

Risotto Carnaroli "del Vo" mantecato alla Toma Comté *"Luigi Guffanti 1876"* di Arona, porcini*** e profumi di bosco. 1,5,7,8,12
Calice di vino consigliato: **Chardonnay Venezia Giulia IGT Jermann**

19,00

Sapori di Sicilia

Spghettone innamorato trafilato al bronzo al pesto di pistacchi**, tartare di gambero* rosso e note aromatiche. 1,2,4,5,8
Calice di vino consigliato: **Vermentino di Sardegna "Tyrso" DOC**
o FuoriCentro Milano bianco Cantina Urbana

21,00

Ravioli alla "3 latti"***

Ravioli fatti in casa ripieni di pregiata robiola "3 latti" *"Luigi Guffanti 1876"* di Arona, saltati al burro... la cremosità del ripieno, in un equilibrio raffinato. 1,3,7
Calice di vino consigliato: **Chardonnay Venezia Giulia IGT Jermann**

18,00

Dalla Z...alla Z

Gnocchi di Zucca home made mantecati con Erborinato S. Carlone allo Zafferano *"Luigi Guffanti 1876"* di Arona 1,3,7
Calice di vino consigliato: **Prosecco di Valdobbiadene DOCG De Faveri**

19,00

Milano da...Mangiare

Un classico senza tempo:
riso Carnaroli "del Vo" alla milanese, accompagnato da tenero ossobuco*** e dal suo ricco fondo di cottura. 1,5,7,8,9,12
Calice di vino consigliato: **Franciacorta Brut DOCG Contadi Castaldi**
o FuoriCentro El Mos Cantina Urbana

24,00

Secondi

Lombo d'autunno***

Teneri medaglioni di maialino CBT 55°, laccati in salsa BBQ, su vellutata di zucca** e verdure saltate***. 1,5,7,8
Calice di vino consigliato: **Barbera Asti Superiore la luna e le stelle DOCG Dezzani**
o FuoriCentro Milano rosso Cantina Urbana

20,00

Guancia a Guancia con la Barbera

"Ganassino" di manzo CBT, brasato alla Barbera fino a diventare tenero come il burro, accompagnato da morbida polenta taragna e funghi porcini 1,5,8,9,12
Calice di vino consigliato: **Barbera Asti Superiore la luna e le stelle DOCG Dezzani**

25,00

Cavolo... che agnello

Scamone di agnello*** scottato, rinfrescato da un'emulsione di menta e limone e servito su un letto di cavolo nero toscano stufato. Il taglio più pregiato e magro di agnello in un contrasto sorprendente tra terra e freschezza. 1,5,8,12
Calice di vino consigliato: **Aglianico del Molise "Riserva Contado" DOC**

25,00

Il Lago al Mare - "carpione reloaded"

Filetto di baccalà* fritto e marinato in carpione... un classico del mare incontra i laghi lombardi. 1,4,5,8,9,12
Calice di vino consigliato: **Prosecco di Valdobbiadene DOCG**
o FuoriCentro El Mos Rosè Cantina Urbana

22,00

De Faveri

La ricciola addormentata nel bosco

Filetto di ricciola* accompagnato da porcini freschi spadellati vivaci, un sorprendente connubio tra mare e bosco. 1,4,5,8,12
Calice di vino consigliato: **Vermentino di Sardegna "Tyrso" DOC**
o Fuoricentro Milano bianco Cantina Urbana

26,00

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 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	
Cosacca...nata nel 1845 per la visita dello Zar Nicola I a Napoli Pomodoro, pecorino grattugiato, aglio, basilico, olio EVO 1 Abbinamento birra consigliato: 4 Luppoli Lager	10,00	25,00	
Napoli Pomodoro, fior di latte, acciughe, origano, basilico, olio EVO 1,4,7 Abbinamento birra consigliato: 9 Luppoli IPA	10,00	27,00	10,00
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 taggiasche, 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	30,00	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	27,00	12,00

Le Bianche del fuoricentro

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
Provola Pancetta e Radicchio Fior di latte, radicchio, provola affumicata, 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
Nerano Fior di Latte Crema di zucchine fritte, provola, pepe, basilico 1,7 Abbinamento birra consigliato: Blonde	12,00	27,00	12,00

Valtellina Light	14.00
BASE FOCACCIA, bresaola della Valtellina DOP, rucola, pomodorini, 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	
Prosciutto e funghi tartufata	15.00
Fior di latte, champignon, pecorino al tartufo <i>Luigi Guffanti 1876</i> , prosciutto crudo, basilico, olio EVO EVO 1,7	
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	
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	
Salmone mediterraneo	14.00
Fior di Latte, stracciatella, salmone affumicato, frutto del capperio, polvere di limone, basilico, pepe 1,4,7	
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	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	
Bianca d'Autunno	14.00
Fior di Latte, Taleggio DOP, castagne sbriciolate e porcini, olio EVO 1,7	
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.circolodicapolagovarese.it

Seguici su

