



Fanfaluch

Il Nostro Menù



Fanfaluch
FOOD&WINE

Fanfaluch
nasce da una folle idea, dalla
passione per il nettare degli dei e
per i peccati di gola

formula valida solo dalle 18,00 alle 19,30

I nostri Sfizi

Bucun Piemunteis

- Vitello tonnato con salsa tradizionale 5€
- Tartare di fassona con pecorino e guanciaie 5€
- Polpette al sugo 5€
- Flan di verdure con fonduta di parmigiano 5€
- Tomini grigliati con miele 5€

Bucun Fanfaluch

- Crostini con burro e acciughe del cantabrico 6€
- Crostino con ragù di polpo 6€
- Carpaccio di Salmone marinato, con misticanza, e salsa teriyaki al melone 6€

Ti chiediamo di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione.

Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate.

Pertanto i nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche ai sensi del Reg. UE 1169/11:

- Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne: a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1); b) maltodestrine a base di grano (1); c) sciroppi di glucosio a base di orzo; d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
- Crostacei e prodotti a base di crostacei.
- Uova e prodotti a base di uova.
- Pesce e prodotti a base di pesce, tranne: a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
- Arachidi e prodotti a base di arachidi.
- Soia e prodotti a base di soia, tranne: a) olio e grasso di soia raffinato (1); b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
- Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne: a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; b) lattitolo.
- Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
- Sedano e prodotti a base di sedano.
- Senape e prodotti a base di senape.
- Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
- Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
- Lupini e prodotti a base di lupini.
- Molluschi e prodotti a base di molluschi.

In questo locale si serve acqua potabile trattata



Allergeni



Antipasti

Piemontesina Bela	€
tartare di fassona con cialda di parmigiano	16
vitello tonnato tradizionale	
flan di verdure con fonduta di parmigiano	
Le Tartare di Fassona del Maslè	
con salsa blu divino e noci	14
con rhum, cioccolata fondente e arancia candita	14
con polvere di tartufo bianco d'Alba	16
Degustazione delle 3 tartare	16
Vitello Tonnato al punto rosa con salsa tonnata della tradizione (<i>cotto a bassa temperatura</i>)	12
Flan di verdure con fonduta di parmigiano	10
Carpaccio di Salmone marinato , con misticanza, finocchi e salsa teriyaki al melone	14
Acciughe del cantabrico burro e crostini	14

*in base alla disponibilità del mercato i seguenti prodotti potrebbe essere surgelati



I Vizi



Primi

€

Parmigiana di melanzane con ricotta salata e basilico 14

Monferrini con sugo d'arrosto e nocciola tonda gentile del Piemonte 14

Reginette *"home made"* al ragù di cervo* 16

Lasagne *"home made"* cacio, pepe, pesto *"home made"* e besciamella. 16

Troccoli con polpo alla mediterranea (*pomodoro*)* 16

*in base alla disponibilità del mercato i seguenti prodotti potrebbe essere surgelati



Le Narrazioni



Secondi

	€
Scamone con salsa Chimichurri (<i>aglio, olio, paprika, aceto prezzemolo, origano</i>) con patate al forno	20
Brasato di Guancia con patate al forno al profumo di rosmarino	20
Ribs glassate al bbq, senape all'Antica Maille con grani, con contorno di stagione	18
Polpo cbt e rosticiato su gazpacho di fragole e pomodoro, stracciatella, salsa Sriracha* e olio al basilico	18
Rolata di coniglio cbt con battuta di lardo e erbe, carote croccanti e salsa di soia e mandorle	18
FanfaFurmagg Selezione di formaggi con miele, composte e focaccina	18
Contorni patate al forno o contorno di stagione	6

*in base alla disponibilità del mercato i seguenti prodotti potrebbe essere surgelati



Le Narrazioni



Dolci

€

Cheesecake con coulis di fragole

8

Tiramisù classico

8

Cannolo siciliano scomposto

8

Panna Cotta con coulis di frutti di bosco e
granella cocco

8

Selezione di formaggi con miele e composta

10

*in base alla disponibilità del mercato i seguenti prodotti potrebbe essere surgelati



Peccati di Gola



Fanfaluch in piemontese significa
“racconta frottole”

Fanfaluch nasce da una folle idea ... dalla
passione per il nettare degli Dèi e per i
peccati di gola!

Il nostro locale è un luogo d'incontro unico ...
da una cena romantica, ad un incontro
divertente in compagnia degli amici, per
scoprire vini pregiati, accompagnati
da delizie culinarie.



A presto

