



*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

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 SO<sub>2</sub> 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

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

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



I Vizi



## Primi

€

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

Lasagne al ragù di cervo\* 14

Spaghettoni alla carbonara 14

Gnocchi con crema di piselli, tartare di salmone e limone 16

Pacchero con polpo alla mediterranea (*pomodorini, olive e capperi*)\* 16

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



Le Narrazioni



## Secondi

€

**Scamone con salsa Chimichurri** (*aglio, olio, paprika, aceto prezzemolo, origano*) 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

**Pancia CBT** con riduzione al vino rosso, porri e carote 18

**Polpo\*** rosticcato su gazpacho di fragole e pomodoro, stracciatella, salsa Sriracha e olio al basilico 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 cioccolato e amaretti

8

Tiramisù classico

8

Cannolo siciliano scomposto

8

Panna Cotta con coulis di frutti di bosco e granella cocco

8

Selezione di frutta di stagione

6

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

