



Fanfaluca

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 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
vitello tonnato tradizionale
flan di verdure con fonduta di parmigiano

16

Le Tartare di Fassona del Maslè

con pecorino e guanciaie croccante

14

con rhum, cioccolato 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 (*cotto a bassa temperatura*)

12

Flan di verdure con fonduta di parmigiano

10

Funghi porcini in insalata, scaglie di grana e
limone (*in base a disponibilità di mercato*)

14

Sashimi di salmone, misticanza, finocchi e
melone, con salsa teriaky

14

Acciughe del cantabrico 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

€

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

Branzino scottato pak-choi e salsa teriyaki (homemade) 20

Polpo* croccante, cime di rapa, pomodori confit e stracciatella di burrata. 18

FanfaFurmagg
Selezione di formaggi con miele, composte e focaccina 18

Contorni

patate al forno o contorno di stagione 6

porcini grigliati *(in base a disponibilità di mercato)* 8

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



Le Narrazioni



Dolci

€

FanfaCubo cremoso al cocco, vaniglia e frutto della passione, crumble al cacao 8

Tiramisù classico 8

Cheesecake cioccolato e amaretti 8

Panna Cotta lemon curd e rosa 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

