

Il Nostro Menù



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 tuorlo marinato e tartufo nero

Polpette al sugo

 Flan di verdure con fonduta di parmigiano

Tomini grigliati con miele 5€

Bucun Fanfaluch

 Crostini con burro e acciughe del cantabrico

 Crostino con salmone marinato e pecorino 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 illinoinensis (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
 2 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 guanciale croccante	14
con tuorlo marinato e tartufo nero	16
con salsa di acciughe e peperone arrosto	14
Degustazione delle 3 tartare	16
Vitello Tonnato al punto rosa con salsa tonnata della tradizione <i>(cotto a bassa temperatura)</i>	12
Indivia belga grill, stracciatella di burrata, olive e pesto di basilico	12
Tartare di salmone*, kiwi e maionese alle erbe	14
Acciughe del cantabrico burro e crostini	14

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







Primi € Monferrini con sugo d'arrosto e nocciola 14 piemontese Lasagne al ragù di cervo* 14 16 Calamarata cozze, crema di cozze e limone Gnocchi asparagi e fonduta di parmigiano 16 Tagliatelle pomodoro arrosto, pecorino e guanciale 14 croccante

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







Secondi	6
Brasato di Guancia con pure di patate alla Robuchon	€ 20
Ribs glassate al bbq, senape all'Antica Maille con grani, con contorno di stagione	18
Pancia di maiale CBT, barbabietole grill e crema di carote	18
Salmone scottato *, agretti, salsa olandese e senape	20
Calamaro grill, insalatina di asparagi e agrumi	20
FanfaFurmagg Selezione di formaggi con miele e composte	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€FanfaCubo cremoso vaniglia e frutto della passione, crumble al cacao8Tiramisù classico8Cheesecake con coulis ai frutti di bosco8Bignè con crema pasticcera al gianduia8Selezione di formaggi con miele e composta10

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







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.



