LIEVITAZIONI IN CUCINA

FUOCOFARINA

2023

LIEVITAZIONI IN CUCINA

T piatti consigliati con il Tartufo
grattata di Tartufo bianco secondo valore di mercato

12:30 - 14:30 19:00 - 22:30

PER INIZIARE
to start

PAN Y TOMATE · 16,00 €
con prosciutto crudo tagliato a coltello
pan y tomate with cured ham

DEGUSTAZIONE DI PANI · 7,00 €
(3, 9)
con olio e burro
bread tasting with olive oil and butter

SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI · 20,00 €
(3, 9)
selection of cured meats and cheeses

PADELLINI
pizza lievitata nel padellino
morbida dentro e croccante fuori

VITELLO TONNATO · 16,00 €
(5, 9, 11, 12, 14)
girello di fassona, salsa tonnata e capperi
vitello tonnato and capers

MORTADELLA, STRACCIATELLA, ZEST LIME · 16,00 €
(2, 3, 9)
mortadella, stracciatella, and lime zest

GRISSINOPOLI · 18,00 €
(3, 7, 9, 11)
pizza a 3 cotture (vapore, fritta e forno), impanata nei grissini sbriciolati con tartare di pomodoro, stracciatella e basilico
fried pizza in crumbled breadsticks tomato tartare, stracciatella, and basil

PIZZA FARCITA
stuffed pizza

PULLED PORK · 20,00 €
(9, 11, 13)
radicchio piastrato, pulled pork,
salsa barbecue di prugna homemade
grilled radicchio, pulled pork, homemade plum barbecue sauce

FONTINA E COTTO · 20,00 €
(3, 9, 7)
fontina Aosta, cotto Branchi, pepe nero
fontina cheese from Aosta, "Branchi" cooked ham, black pepper

12:30 - 14:30 19:00 - 22:30

ANTIPASTI
appetizers

ANTIPASTO DEL DUOMO · 16,00 €
(5, 11, 12, 14)
typical Piedmontese starter

CROSTONE DI PANE AL POMODORO, CRUDA BATTUTA AL COLTELLO, SALSA ACCIUGHE, PEPERONI · 18,00 € (T)
(3, 5, 9)
hand-cut raw beef tartare, anchovy sauce, peppers

CAESAR SALAD DI POLLO E ACCIUGHE · 16,00 €
(5, 9, 11, 14)
chicken with lettuce, croutons, parmesan and anchovies

VITELLO TONNATO · 16,00 €
(5, 11, 12, 14)
vitello tonnato

CREMA DI PANE RAFFERMO, FONDUTA, GUANCIALE CROCCANTE, UOVO COTTO A BASSA TEMPERATURA CON TARTUFO NERO · 18,00 €
(3, 9)
stale bread cream, fondue, crispy guanciale, slow-cooked egg with black truffle

VELLUTATA DI ZUCCA, PANNA ACIDA, CROSTINI DI PANE, SEMI DI ZUCCA TOSTATI · 15,00 €
(3, 9)
creamy pumpkin soup, sour cream, croutons, toasted pumpkin seeds

12:30 - 14:30 **Le pizze** 19:00 - 22:30

PIZZA TO SHARE
percorso pizza da condividere
25,00 € · a persona - min. 6 persone

ACCIUGA · 17,00 €
(5, 9, 13)
salsa sardenaira, olive taggiasche, acciughe, origano e basilico
sardine sauce, taggiasca olives, anchovies, oregano and basil

SOTTOBOSCO · 18,00 € (T)
(3, 9)
crema topinambur, funghi di stagione, castagne al forno, fonduta di lait brusc
Jerusalem artichoke cream, seasonal mushrooms, baked chestnuts, lait brusc fondue

MARINARA · 15,00 €
(9)
salsa di pomodoro, pomodorini gialli e rossi confit, salsa datterini, origano, olio aglio, basilico
tomato sauce, yellow and red confit cherry tomatoes, datterini sauce, oregano, oil, garlic, basil

SALSICCIA E PORRI · 18,00 €
(3, 9, 13)
fiordilatte, salsiccia, porro stufato, fontina Aosta, salsa di peperone rosso
fiordilatte, sausage, stewed leek, fontina from Aosta, red bell pepper sauce

BROCCOLO E ACCIUGHE · 17,00 €
(3, 9)
crema di broccolo, fiordilatte, cime di broccolo al forno, tapenade di acciughe e pomodori secchi, pane tostato al prezzemolo
broccoli cream, fior di latte, oven-roasted broccoli rabe, anchovy and sun-dried tomato tapenade, parsley-toasted bread

TARTUFO · 60,00 €
(3, 9, 14)
fiordilatte, cavolo cappuccio stufato, lait brusc grattugiato in uscita, zabaione salato, cardo al forno in salsa d'acciuga (in base alla disponibilità di stagione), grattata di Tartufo Bianco
fiordilatte, stewed green cabbage, grated lait brusc, savory zabaione, oven-roasted cardo in anchovy sauce, shaved White Truffle

ORTO D'AUTUNNO · 16,00 €
(9)
verdure, verdure, verdure in più consistenze
vegetables in multiple textures

CAPRICCIOSA · 17,00 €
(3, 9, 13)
pomodoro, fiordilatte, carciofi, cotto in uscita, olive taggiasche, funghi
tomato, fiordilatte, artichokes, ham, Taggiasca olives, mushrooms

COME UNA CARBONARA · 16,00 € (T)
(3, 9, 13, 14)
fiordilatte, guanciale croccante, zabaione salato, pecorino di Langa
fiordilatte, crunchy bacon, savoury zabaione, Langa pecorino

COTTO CON SENAPE · 16,00 €
(3, 9, 11, 13)
base fiordilatte, prosciutto cotto in uscita, emulsione alla senape antica
fiordilatte, ham, ancient mustard emulsion

CRUDO E STRACCIATELLA · 17,00 €
(3, 9, 13)
pomodoro, prosciutto crudo, stracciatella
tomato, cured ham, stracciatella

DIAVOLA · 16,00 €
(3, 9, 13)
pomodoro, fiordilatte, chorizo di bellota, salsa alla n'duja
tomato, fiordilatte, bellota chorizo, n'duja sauce

5 FORMAGGI · 15,00 € (T)
(3, 9)
fiordilatte, gorgonzola dolce, fontina, provola affumicata, raschera
fiordilatte, gorgonzola dolce, fontina, smoked provola, raschera

MARGHERITA · 10,00 € / BUFALA · 13,00 €
(3, 9)
pomodoro pelato, mozzarella fiordilatte o bufala, basilico, olio evo
peeled tomato, fiordilatte or buffalo mozzarella, basil, extra virgin olive oil

12:30 - 14:30 19:00 - 22:30

PRIMI
first courses

AGNOLOTTI DEL PLIN E IL LORO FONDO · 17,00 € (T)
(3, 9, 12)*(1)
ripieno di tenerone e coda di bue

LASAGNA DI PANE DI SEGALE, BESCIAMELLA, RAGÙ DI SALSICCIA · 16,00 €
(3, 9, 12)
rye bread lasagna, béchamel sauce, sausage ragù

RISOTTO PEPERONI, POLPO SCOTTATO, PAPRIKA AFFUMICATA, OLIO A I 7 MACHOS · 18,00 €
(3, 5, 12)
risotto with pepper, seared octopus, smoked paprika, oil

SECONDI
second courses

HAMBURGER DI FASSONA E WAGYU · 18,00 €
(3, 6, 9, 14)
pane FF, cipolla caramellata, insalata, pomodoro, maionese, ketchup, bacon croccante e fontina
our burger and chips

HUMMUS DI CECI E BARBABIETOLA CON VERDURE DI STAGIONE · 16,00 €
(6)
chickpea and beetroot hummus and seasonal vegetables

CALAMARI SCOTTATI CON CREMA DI BROCCOLI, BROCCOLI SALTATI, PANKO ALLE ERBE, ZEST LIME · 20,00 €
(5)
seared calamari with broccoli purée, sautéed broccoli, herbed panko, and lime zest

STRACOTTO DI STINCO DI VITELLO AL VINO BAROLO, POLENTA E COSTE SALTATE · 20,00 €
(3, 9, 11, 14)
veal shank in Barolo wine, polenta, and sautéed chard

TAGLIATA DI FASSONA MACELLERIA CAZZAMALI · 22,00 €
(3, 12)
con verdure di stagione
with seasonal vegetables

DOLCI
dessert

tiramisù · 8,00 € (T)
(3, 9, 14)

mele, uvetta, pinoli saltati al rhum, gelato alla crema, cannella, zabaione, farro soffiato · 8,00 €
(3, 9, 14)
apples, raisins, rum-sautéed pine nuts, crème anglaise ice cream, cinnamon, zabaglione, caramelized puffed spelt

bunet all'amaretto, pesche di Volpedo · 8,00 €
(2, 3, 14)
amaretto bonet, Volpedo peaches

il nostro lievitato con crema Chantilly · 8,00 €
(2, 3, 14)
our pastry with Chantilly cream

crumble di castagne, mousse ai marron glacé, cioccolato fondente 70%, zest arancia · 8,00 €
(2)
chestnut crumble, marron glacé mousse, 70% dark chocolate, orange zest

gelato mantecato al momento · 8,00 € (T)
(3, 14)
con i suoi accompagnamenti
our ice cream

bomboloni alla crema · 8,00 €
(3, 9)
disponibili sabato e domenica a pranzo
available for lunch on saturday and sunday

il pane regale di Fulvio · 16,00 €
(2, 3, 7, 9, 14)

Allergeni: *(1) arachidi e derivati (2) frutta a guscio (3) latte e derivati (4) molluschi (5) pesce (6) sesamo (7) soia (8) crostacei (9) glutine (10) lupini (11) senape (12) sedano (13) anidride solforosa e solfiti (14) uova e derivati*

Servizio 3,00€

Per eventuali allergie o intolleranze vi invitiamo a rivolgervi al nostro personale di Sala.
For any allergies or intolerances, we invite you to call on our staff.

eventuali variazioni ai piatti · 2,00 / 4,00€

pizza to share: il prezzo non comprende coperto, bevande e dolci

***(1) PRODOTTO SOGGETTO AD ABBATTIMENTO *(2) PRODOTTO CONGELATO IN ORIGINE**

LIEVITAZIONI IN CUCINA

FUOCOFARINA

2023

LIEVITAZIONI IN CUCINA

Champagne

Collet Blanc de Blancs · 60€
Ernest Remy Champagne · 70€
Pierre Paillard "Les Parcelles" · 75€
Billecart Salmon Brut Reserve *n.m.* · 80€
Gosset Grand Reserve Collection n.244 · 80€
Louis Roederer Brut Premier · 80€
Louis Roederer Brut Premier 1,5L · 160€
Bruno Paillard Extra Brut · 90€
Gaston Chiquet Blanc de Blancs 2015 · 90€
Bollinger Special Cuvèe · 100€
Thienot Vintage 2015 · 100€
Billecart Salmon Rosé *n.m.* · 110€
Brocard Pierre Bulles Blanc 2017 · 110€
Ernest Remy Millesimè 2016 · 110€
Ernest Remy Rosè Saignee 2018 · 130€
Philipponnat Blanc de Noir 2019 · 130€
Perrier Jouet 1,5L · 150€
Amour de Deutz · 200€
Amour de Deutz Rosè · 250€
Taittinger Comtes de Champagne 2013 · 260€
Perrier-jouet Belle Epoque 2016 · 270€
Dom Perignon 2015 · 290€
Louis Roederer Cristal 2015 · 300€
Krug 170 Edition · 380€

SPUMANTI
sparkling wine

Riserva del fondatore **Giulio Ferrari** 2015· 180€
Alma Rosè **Bellavista** · 60€
Blanc de Blanc 2016 **Bellavista** · 70€
Annamaria Clementi **Ca' del Bosco** 2014 · 150€
Annamaria Clementi **Ca' del Bosco** 2014 1,5L · 320€
Saten **Ca' del Bosco** · 80€
Alta Langa Brut **Brandini** 2020 · 40€
Alta Langa 655 **Brandini** · 60€
Alta Langa Blanc de Noir **Casa E. di Mirafiore** 2021 · 60€
Alta Langa Monsignore **Ceretto** 2020 · 50€
Alta Langa Millesimato **Contratto** 2021 · 50€
Metodo Classico 100% Nebbiolo **Parusso** 2018 · 50€
Metodo Classico Valentino Elena **Rocche dei Manzoni** 2021 · 40€
Metodo Classico Valentino Zero **Rocche dei Manzoni** 2011· 60€

VINI ROSATI
rosé wine

Langhe Rosato Rita **Ca'Viola** 2024 · 22,00 €
Rosy **Pio Cesare** 2024 · 24,00 €
Il Rosato **Conterno** 2025 · 30,00 €

NEBBIOLO
red wine

Nebbiolo d'Alba **Lodali** 2023 · 25€
Nebbiolo Valmaggiore **Luciano Sandrone** 2022 · 45€
Langhe Nebbiolo **Renato Corino** 2024 · 25€
Langhe Nebbiolo Ochetti **Renato Ratti** 2024 · 30€
Langhe Nebbiolo Occhetti **Prunotto** 2023 · 24€
Langhe Nebbiolo Disanfrancesco **Roberto Voerzio** 2023 · 50€
Langhe "No Name" **Borgogno** 2022 · 55€
Langhe Sito Moresco **Gaja** 2023 · 80€
Langhe Rosso **Roagna** 2020 · 80€
Nebbiolo d'Alba **Bruno Giacosa** 2024 · 50€

BARBARESCO
red wine

Barbaresco Asili Riserva **Bruno Giacosa** 2020 · 750€
Barbaresco **Cascina Baricchi** Riserva 2019 · 80€
Barbaresco **Cascina Baricchi** Riserva 2019 1,5L · 160€
Barbaresco Pajorè **Cantina Piazzo** 2021 · 55€
Barbaresco **Ceretto** 2021 · 60€
Barbaresco Riserva Baluchin **Cocito** 2017 · 90€
Barbaresco **Gaja** 2022 · 350€
Barbaresco Gallina **La Spinetta** 2021 · 170€
Barbaresco Starderi **La Spinetta** 2021 · 170€
Barbaresco Valeirano **La Spinetta** 2021 · 170€
Barbaresco Nubiola **Pelissero** 2021 · 65€
Barbaresco **Pio Cesare** 2020 · 80€
Barbaresco Bordini **Spinetta** 2022 · 55€
Barbaresco Bric Turot **Prunotto** 2021 · 60€
Barbaresco Asili **Bruno Giacosa** 2023 · 300€
Barbaresco Rabajà **Bruno Giacosa** 2022 · 330€
Barbaresco Pajè **Roagna** 2020 · 300€
Barbaresco Pajè Viti Vecchie **Roagna** 2020 · 700€
Barbaresco Gallina **Roagna** 2020 · 300€
Barbaresco **Produttori Barbaresco** 2021 · 50€
Barbaresco Porà **Produttori Barbaresco** 2020 · 70€
Barbaresco Rabajà **Produttori Barbaresco** 2020 · 70€
Barbaresco Rio Sordo **Produttori Barbaresco** 2020 · 70€

BAROLO
red wine

Barolo Bussia **Prunotto** 2021 · 90€
Barolo La Morra **Brandini** 2021 · 50€
Barolo Cerretta **Brandini** 2019 · 70€
Barolo Falletto **Bruno Giacosa** 2021 · 350€
Barolo Piè Franco **Cappellano** 2020 · 370€
Barolo Piè Franco **Cappellano** 2020 1,5L · 1100€
Barolo Piè Rupestris **Cappellano** 2020 · 200€
Barolo Piè Rupestris **Cappellano** 2020 1,5L · 390€
Barolo Piè Rupestris **Cappellano** 2021 · 180€
Barolo Piè Rupestris **Cappellano** 2021 1,5L · 370€
Barolo Bricco Boschis **Cavallotto** 2021 · 120€
Barolo Dagromis **Gaja** 2021 · 150€
Barolo Francia **Giacomo Conterno** 2021 · 250€
Barolo Francia **Giacomo Conterno** 2021 1,5L · 600€
Barolo Ris. Monfortino **Giacomo Conterno** 2019 · 900€
Barolo Ris. Monfortino **Giacomo Conterno** 2019 1,5L · 2000€
Barolo **Bartolo Mascarello** 2019 · 300€
Barolo **Bartolo Mascarello** 2020 · 250€
Barolo **Bartolo Mascarello** 2021 · 250€
Barolo **Bartolo Mascarello** 2022 · 210€
Barolo Garretti **Spinetta** 2021 · 55€
Barolo Rocche di Castiglione **Roagna** 2020 · 300€

VINI BIANCHI
white wine

Bourgogne Aligotè **Florence Cholet** 2024 · 35€
Bourgogne Aligotè **Domain Tapenot-Merme** 2023 · 35€
Sancerre **Domaine Paul Cherrier** 2023 · 60€
Chablis La Grande Vallee **Patrick Piuze** 2024 · 60€
Beaune **Pierre Labet** 2022 · 110€
Puligny Montrachet **Domaine Florence Cholet** 2024 · 130€
Chassagne Montrachet **Bertrand Bachelet** 2023 · 140€
Chassagne Montrachet **Les Houilleeres Morey Coffinet** 2023 · 160€
Passiperduti **Donnafugata** · 20€
Pinot Bianco **Cantina Terlano** 2024 · 25€
Chardonnay **Cantina Terlano** 2024 · 25€
Vorberg **Cantina Terlan** 2023 · 50€
Quarz **Cantina Terlan** 2023 · 70€
Cervaro della Sala **Antinori** 2022 · 80€
Langhe Bianco Nature **Pelissero** 2024 · 25€
Langhe Bianco Rebelle **Brandini** 2023 · 30€
Roero Arneis **Marco Porello** 2025 · 25€
Roero Arneis **Bruno Giacosa** 2024 · 40€
Riesling **Ca'Viola** 2024 · 30€
5 gradi **Vi-Nicola** 2025 · 30€
Le Vaglie Verdicchio **Stefano Antonucci** 2025 · 25€
Timorasso **La Spinetta** 2023 · 35€
Timorasso Derthona **Vigneti Massa** 2024 · 40€
Langhe Chardonnay Pio di Lei **Pio Cesare** 2023 · 50€

UVAGGI E FUORI PIEMONTE
red wine

Gevrey-Chambertin **Arnaud Mortet** 2023 · 180€
Nuits St. Georges Les Chaboeufs **Domaine Francois Feuillet** 2023 · 160€
Tignanello **Antinori** 2022 · 130€Arte **Domenico Clerico** 2023 · 40€
Floramundi **Donnafugata** 2023 · 22€
Sul Vulcano Etna rosso **Donnafugata** 2022 · 26€
San Leonardo **Tenuta San Leonardo** 2017 · 140€
Tenuta di Trinoro 2015 · 430€
Sassicaia **Tenuta San Guido** 2013 · 370€
L'Apparita **Castello di Ama** 2005 · 350€
Ornellaia **Antinori** 1996 · 480€
Langhe Rosso Norah **Joanna Ritchie** 2023 · 25€
Gattinara **Cantine Nervi** 2022 · 80€
Gattinara Vigna Valferana **Cantine Nervi** 2021 · 150€

Barbera d'Alba **Burlotto** 2024 · 40€
Barbera d'Alba **Cordero di Montezemolo** 2024 · 25€
Barbera d'Alba Vigna Gabutti **Cappellano** 2021 · 75€
Barbera d'Alba Vigna Francia **Giacomo Conterno** 2023 · 80€
Barbera d'Alba **Pio Cesare** 2023 · 30€
Barbera d'Alba Il Cerretto **Roberto Voerzio** 2023 · 45€
Barbera d'Alba Vigna Cuculo **Cavallotto** 2023 · 40€
Barbera d'Alba Lorens **Walter Lodali** 2024 · 25€
Barbera d'Asti Superiore **Roberto Voerzio** 2023 · 60€

SELEZIONE DI VINI DA DESSERT
bottle / by the glass

Moscato **Saracco** 2024 · 25€
Ben Ryé **Donnafugata** 2023 750 ml · 60,00€
Anselmi **I Capitelli** 2023 750 ml · 50,00€
Oro **La Spinetta** 2016 500 ml · 50,00€