

Benvenuti al Fuoricentro



Seguici su



@fuoricentro_restaurant

fuoricentro... fuoripasto

per iniziare...

Aperi-Mix del Giorno Tagliere con selezione giornaliera del nostro Chef 1,3,7 (until 19:30)	12,00
Tagliere Tricolore Bresaola, Grana & Rucola 1	10,00
Tagliere rustico Coppa alla birra, salame rustico, speck affumicato accompagnato da focaccia 1	13,00

... per finire

Selezione di formaggi misti stagionati (suggerito per 2 persone) Plateau di formaggi DOP selezionati dallo chef 7,12	14,00
---	-------

Scegliete per la vostra degustazione un calice che vi accompagnerà:

Cannonau di Sardegna DOC Noras Santadi 12	8,00
Barolo La Morra DOCG 12	10,00
Brunello di Montalcino Armilla DOCG 12	12,00
Amarone La Marega DOCG 12	15,00
Chardonnay Alto Adige DOC Weinberge DOC 12	7,00
Gewurztraminer Alto Adige DOC Weinberge 12	7,00
Franciacorta brut DOCG "Contadi Castaldi" 12	8,00
Chianti Classico DOCG 12	5,00
Barbera D'Alba DOC Sori della Pernice 12	5,00
Valpolicella Classico DOC Le Salette 12	5,00
Pinot Nero Alto Adige DOC Weinberge 12	7,00

quando vuoi

Antipasti

Uovo 63° Uovo CBT su base di pasta brioche, carciofi in 2 consistenze e fonduta di toma d'alpeggio 1,3,7,8 Calice di vino consigliato: Chianti classico DOCG	11,00
Crudités piemontese Battuta di Fassona piemontese, zucca Hokkaido, zucca mantovana polvere di castagne tostate e pane carasau 1,7,8,11 Calice di vino consigliato: Gewurztraminer Alto Adige DOC	14,00
Il nostro piatto vegan Orto di verdure in 3 consistenze cotte, crude e in polvere 11,9 Calice di vino consigliato: Chardonnay Alto Adige DOC	14,00
Ricciola in ceviche peruviano Gazpacho di pomodoro crudo, julienne di pomodoro del Piennolo, cipollotto, peperoncino dolce, dressing lime cocco e menta, sedano verde 7,8 Calice di vino consigliato: Falanghina del Sannio DOC	16,00

Primi

Pennoni "Premiato pastificio Vicidomini" 3 caci & 3 pepi Tris di Pecorini DOP (Toscana, Romano, Sardo) in spuma e tris di Pepe (nero, bianco, Sichuan) 1,7 Calice di vino consigliato: Vermentino di Sardegna DOC Bardolino classico "BIO" DOC	12,00
Ritorno alle origini... Chef Filippo Cappellaccio di pasta fresca bicolore fatta in casa e ripieno genovese di polpo, gel d'arancia, petali di cipolla di tropea DOP, in consommé di manzo 1,2,7,12,14 Calice di vino consigliato: Falanghina del Sannio DOC	14,00
Spghettone "Premiato pastificio Vicidomini" all'astice Ristretto e polpa di astice in purezza, timo al limone, funghi Shiitake 2,4,7,9,12,14 Calice di vino consigliato: Vermentino di Sardegna DOC	19,00
Acquerello 2.0 Il celebre - e primo- riso "Carnaroli" invecchiato (unico reintegrato con la propria gemma), midollo di vitello, crema allo zafferano, Parmigiano Reggiano DOP 36 mesi e Gambero rosso di Mazara a crudo 3,7,9 Calice di vino consigliato: Chardonnay Alto Adige DOC	18,00

Zuppe

Non è una ribollita... 10,00
Minestra di orzo, farro e quinoa, con verdure scottate, legumi e fagioli croccanti, olio d'oliva crudo 1,7,9
Calice di vino consigliato: **Chianti classico DOCG**

Vellutata d'autunno ai porcini 16,00
Vellutata di funghi porcini e patate con sorpresa di mela cotogna, crema di Parmigiano Reggiano DOP e pane caldo alle noci 1,3,7
Calice di vino consigliato: **Valpolicella classico DOC**

Secondi

La Cassœula... inversa 14,00
Stracotto di maiale, estratto di verza, jus di manzo e croccante di tapioca 1,7,9,12
Calice di vino consigliato: **Barbera d'Alba DOC**
Chiaretto spumante brut Rosé DOC

Rombo chiodato 20,00
Con hummus di ceci libanesi, vongole veraci, burro di cacao e mugnoli selvatici al sesamo 2,7,11,14
Calice di vino consigliato: **Vermentino di Sardegna DOC**
Chianti classico DOCG

Vitellino da latte 22,00
Filetto di vitello CBT, in crosta di grissini alle erbe, morbido di topinambur e verdure di stagione 1,7,8,12
Calice di vino consigliato: **Brunello di Montalcino DOCG**
Barolo DOCG Amarone DOCG

Gioiello nero d'Alaska 26,00
Carbonaro dell'Alaska, accompagnato da erbetto al burro e salsa di sedano rapa al latte e orzo perlato 7,11
Calice di vino consigliato: **Gewurztraminer Alto Adige DOC**
Pinot nero Alto Adige DOC

Contorni

Patate al forno con buccia 4,00
Insalata mista 4,00

Servizio e coperto - 1.50

Le Pizze

La nostra pizza parte con un'estrema cura dell'impasto creato della semplicità e dalla qualità delle materie prime (farina 00 del mulino Maioli) con un'idratazione altissima (85%) conferendogli estrema morbidezza ed elasticità. Successivamente maturato, fermentato e lievitato per 40 ore minime senza utilizzare il lievito di birra ma con lievito madre e infine viene condita con prodotti d'eccellenza italiani: pomodoro pelato pugliese "Rosso Gargano" intero e schiacciato a mano, fior di latte Sorrentina e tantissimi DOP.

Le Classiche

	TONDA	P I N S A R O M A N A ½ METRO	CALZONE
Marinara 1 Pomodoro "Rosso Gargano" / Aglio / Origano / Basilico / Olio EVO Abbinamento birra consigliato: Blonde	7,00	17,00	
Margherita 1,7 Pomodoro "Rosso Gargano" / Fior di Latte / Basilico / Olio EVO Abbinamento birra consigliato: 4 Luppoli	8,00	20,00	
Napoli 1,7,4 Pomodoro "Rosso Gargano" / Fior di Latte / Acciughe / Basilico / Origano / Olio EVO Abbinamento birra consigliato: Brooklin IPA	9,00	23,00	
Tonno e Cipolla 1,7,4 Pomodoro "Rosso Gargano" / Fior di Latte / Cipolle Rosse / Tonno / Origano / Basilico / Olio EVO Abbinamento birra consigliato: Blanc 1664	10,00	25,00	10,00
Prosciutto 1,7 Pomodoro "Rosso Gargano" / Fior di Latte / Prosciutto Cotto / Basilico / Olio EVO Abbinamento birra consigliato: Blonde	10,00	25,00	10,00
Capricciosa 1,7 Pomodoro "Rosso Gargano" / Fior di Latte / Prosciutto Cotto / Funghi / Carciofi / Basilico / Olio EVO Abbinamento birra consigliato: Triple	11,00	27,00	11,00
4 Stagioni 1,7 Pomodoro "Rosso Gargano" / Fior di Latte / Prosciutto cotto / Funghi / Carciofi / Olive nere / Basilico / Olio EVO Abbinamento birra consigliato: Triple	11,00	27,00	11,00
Diavola 1,7 Pomodoro "Rosso Gargano" / Fior di Latte / Peperoncino / Salame Piccante / Olio EVO Abbinamento birra consigliato: Brooklin IPA	11,00	27,00	11,00
5 Formaggi 1,7 Fior di Latte / Zola DOP / Fontina / Emmental / Taleggio DOP / Basilico Abbinamento birra consigliato: Blanc 1664	12,00	30,00	12,00

Servizio e coperto - 1.50

Le Rosse del fuoricentro

	TONDA	P I N S A R O M A N A ½ METRO	CALZONE
Italia ^{1,7}	14,00		
Pomodoro "Rosso Gargano" / Fior di Latte / Pomodorini Rossi / Prosciutto Crudo Parma 30 mesi / Bocconcini di Bufala Campana DOP / Rucola / Basilico / Olio EVO Abbinamento birra consigliato: Double Ambrée			
Bufala ^{1,7}	13,00		
Pomodoro "Rosso Gargano" / Fior di Latte / Mozzarella di Bufala Campana DOP / Pomodorini Rossi / Basilico / Olio EVO Abbinamento birra consigliato: Brooklin IPA			
Stracciatella e Crudo ^{1,7}	14,00		
Pomodoro "Rosso Gargano" / Fior di Latte / Stracciatella di Burrata Pugliese DOP / Prosciutto Crudo Parma 30 mesi / Basilico / Olio EVO Abbinamento birra consigliato: Blonde			
Speck e Brie ^{1,7}	12,00		12,00
Pomodoro "Rosso Gargano" / Fior di Latte / Speck IGP / Brie / Olio Evo Abbinamento birra consigliato: Triple			
Ortolana ^{1,7}	11,00	27,00	11,00
Pomodoro "Rosso Gargano" / Fior di Latte / Zucchine Grigliate / Melanzane Grigliate / Peperoni Grigliati / Olive Taggiasche / Origano / Olio EVO Abbinamento birra consigliato: 4 Luppoli			

Le Bianche del fuoricentro

	TONDA	P I N S A R O M A N A ½ METRO	CALZONE
Scarola ^{1,7}	10,00	25,00	10,00
Fior di Latte Sorrentina / Scarola / Olive Taggiasche / Capperi Abbinamento birra consigliato: Blanc 1664			
Salsiccia e Porcini ^{1,7}	14,00	34,00	14,00
Fior di Latte Sorrentina / Funghi Porcini / Salsiccia / Prezzemolo / Pepe Abbinamento birra consigliato: Double Ambrée			
Salsiccia e Friarielli ^{1,7}	12,00	30,00	12,00
Fior di Latte Sorrentina / Salsiccia / Friarielli Abbinamento birra consigliato: Double Ambrée			
Cacio e Pepe ^{1,7}	11,00	27,00	
Fior di Latte Sorrentina / Crema di Pecorino Romano DOP / Pepe / Basilico Abbinamento birra consigliato: Blanc 1664			
Gamberetti e Carciofi ^{1,2,7}	13,00	32,00	
Fior di Latte Sorrentina / Gamberetti / Carciofi / Prezzemolo / Olive Taggiasche / Basilico Abbinamento birra consigliato: Brooklin IPA			
Pesto Di Pistacchio e Mortadella ^{1,7,8}	13,00		
Fior di Latte Sorrentina / Pesto di Pistacchi DOP / Mortadella Bologna IGP Abbinamento birra consigliato: Blonde			

Servizio e coperto - 1.50

Le Gourmet fuoricentro

	TONDA
Acciughe Mar Cantabrico e Burrata ^{1,4,7}	15,00
Stracciatella di Burrata Pugliese DOP / Pomodorini Rossi del Piennolo / Acciughe del Mar Cantabrico / Pepe / Origano / Basilico / Olio EVO Abbinamento birra consigliato: Brooklin IPA	
Coast-to-coast ^{1,7}	15,00
Pomodoro Giallo di Battipaglia / Fior Di Latte Sorrentina / Pomodorini Rossi del Piennolo / Stracciatella di Burrata Pugliese DOP / Basilico / Olio EVO Abbinamento birra consigliato: Blanc 1664	
Santa Lucia ^{1,7,14}	15,00
Pomodoro "Rosso Gargano" / Polipetti / Peperoncino / Prezzemolo / Olive Taggiasche / Pepe / Origano / Olio EVO Abbinamento birra consigliato: Blonde	
Lardo, Pecorino e Miele ^{1,4,7}	15,00
Fior di Latte Sorrentina DOP / Lardo di Colonnata IGP / Pecorino Toscano DOP / Miele D'Acacia DOP / Pepe Abbinamento birra consigliato: Triple	

Servizio e coperto - 1.50

Arrivederci
al
Fuoricentro



Seguici su



@fuoricentro_restaurant

Vieni a trovarci anche Al Circolo di Capolago



www.circolodicapolagovarese.it

Seguici su

