

“ Il filo conduttore che anima la cucina del Ristorante by la Credenza di Fiorfood, nuovo concept store di Nova Coop in Galleria San Federico, è la scelta di ingredienti genuini con origini controllate, interpretati in modo particolare e fuori dell'ordinario. Il Ristorante by la Credenza di Fiorfood propone una cucina spontaneamente buona nata dall'esigenza di coniugare semplicità e qualità alla portata di tutti. Nei piatti troverete interpretati i prodotti a marchio Coop soprattutto delle linee Fiorfiore e Viviverde, perché oltre alla sapiente preparazione, sono gli ingredienti a dare valore alle proposte del nostro menù. Esplorazione ed esplosione dei sapori dei prodotti inseriti nei menù per dare freschezza e riportare un senso di appartenenza al cibo che è rispetto, conoscenza ed emozione. Le nostre ricette e i nostri piatti rispondono anche ad un criterio di replicabilità: chi viene a fare la spesa a FiorFood e si ferma a mangiare al Bistrot o al Ristorante scoprirà il piacere di cucinare a casa i prodotti della propria spesa. Il cibo è emozione. E noi desideriamo emozionarvi. ”

Chef - Alessandro Uccheddu

Menù degustazione

55,00€

Menù della tradizione

 **Composizione piemontese: battuta di manzo e scaglie di parmigiano, vitello tonnato, insalata russa**

Agnolotti del plin al burro e salvia

Tennis** e Tiramisù

I nostri piatti

Antipasti

Prosciutto crudo e mozzarella di bufala campana

23,00€



Uovo alla brace, Castelmagno, crema di patate, tè nero, tuile al cacao

22,00€

Polpo fresco, patate al wasabi, olive taggiasche, nero di seppia, chips di riso

25,00€



Composizione piemontese: battuta di manzo e scaglie di parmigiano, vitello tonnato, insalata russa





26,00€






Caesar salad: lattuga, pollo, bacon, uova, parmigiano, crostini, senape, salsa Worcestershire

24,00€

Primi piatti

	Lasagna alla bolognese	25,00€
	Spaghetti Rummo ai 3 pomodori, gamberi*, burrata, basilico	26,00€
	Agnolotti del plin al burro e salvia	26,00€
	Risotto ai peperoni** , acciughe del Mar Cantabrico, salsa al prezzemolo**	25,00€
	Vellutata di zucca con i suoi semi, crema di Gorgonzola e pesto	23,00€

Secondi piatti

	Hamburger di fassone (180g), pane al farro, fontina, cipolla caramellata, chips al tartufo	24,00€
	Salmone** al sesamo bianco e nero, purea di patate, salsa latte di cocco e curry	30,00€
	Stracotto di vitello, crema di ceci e uvetta, salsa zafferano	30,00€
	Filetto di manzo (200 gr) con verdure alla piastra	33,00€
	Timballo di Parmigiano Reggiano 40 mesi, crema di pomodoro, chips di verdure	24,00€

Desserts

	Gratin di frutti di bosco	12,00€
	Il Gianduiotto **, salsa caramello	12,00€
	Tennis ** e Tiramisù	12,00€
	Bonet ** con amaretti	12,00€

 Piatti che utilizzano prodotti Fiorfiore  Classici de La Credenza

 Piatti vegetariani * Prodotto surgelato ** Di nostra produzione, abbattuto a -18° per mantenerne le migliori caratteristiche

In accordo con la normativa Europea i prodotti della pesca serviti crudi hanno subito un abbattimento termico. Il personale di servizio è a disposizione per le informazioni sugli ALLERGENI contenuti nei nostri piatti. In ogni fase della preparazione dei nostri piatti rispettiamo scrupolosamente le buone pratiche per ridurre al minimo il rischio di possibili contaminazioni involontarie; tuttavia non possiamo escludere la presenza di tracce di allergeni, anche quando non previsti in ricetta.

Bollicine

	Cantina	Bicchieri	Bottiglia
10 - Asti extra dry	Tre Secoli	(1) 10,00 €	40,00 €
11 - Champagne Grand Brut Perrier-Jouët	Perrier-Jouët	(2) 15,00 €	95,00 €

Bianchi

	Anno	Cantina	Bicchieri	Bottiglia
12 - Arveja Langhe Arneis D.O.C.	2024	Prunotto	(3) 8,00 €	38,00 €
16 - Vermentino Bolgheri D.O.C.	2024	Tenuta Guado Al Tasso	(5) 10,00 €	40,00 €
13 - Cervaro Della Sala Umbria I.G.T. (Chardonnay Barrique)	2023	Castello della Sala	(4) 15,00 €	90,00 €
14 - Conte Della Vipera Umbria I.G.T. (Sauvignon, Semillon)	2024	Castello della Sala		45,00 €
15 - Santa Cristina Umbria I.G.T.	2024	Santa Cristina		35,00 €

Rossi

	Anno	Cantina	Bicchieri	Bottiglia
17 - Barbaresco D.O.C.G.	2022	Prunotto	(6) 13,00 €	65,00 €
18 - Bric Turot Barbaresco D.O.C.G.	2022	Prunotto		80,00 €
19 - Barolo D.O.C.G.	2021	Prunotto	(7) 14,00 €	75,00 €
20 - Bussia Barolo D.O.C.G.	2021	Prunotto		125,00 €
21 - Mosconi Barolo D.O.C.G.	2020	Prunotto		140,00 €
27 - Occhetti Langhe Nebbiolo D.O.C.	2023	Prunotto	(9) 10,00 €	40,00 €
24 - Badia A Passignano Chianti Classico D.O.C.G. Gran Selezione 2021	2021	Badia a Passignano		95,00 €

Rossi

	Anno	Cantina	Bicchiere	Bottiglia
23 - Pèppoli Chianti Classico D.O.C.G	2024	Tenuta Pèppoli	(8) 10,00 €	43,00 €
30 - Tignanello Toscana I.G.T. (Sangiovese, Cabernet Sauvignon Barrique)	2022	Tenuta Tignanello		240,00 €
29 - Santa Cristina Toscana I.G.T.	2024	Santa Cristina		35,00 €
25 - Guado Al Tasso Bolgheri D.O.C. Superiore (Cabernet, Merlot)	2022	Tenuta Guado Al Tasso		240,00 €
26 - Il Bruciato Bolgheri D.O.C.	2023	Tenuta Guado Al Tasso		68,00 €
22 - Pian Delle Vigne Brunello di Montalcino	2020	Pian delle Vigne		85,00 €
28 - Pinot Nero Della Sala Umbria I.G.T.	2022	Castello Della Sala		90,00 €
31 - Villa Antinori Toscana I.G.T. Rosso (Sangiovese - Cabernet - Syrah)	2022	Marchesi Antinori		38,00 €

Bevande

Birra Stella Artois 5%, 66 cl	Stella Artois	12,00 €
Birra Stella Artois 0.0, 33 cl	Stella Artois	9,00 €
Acqua Valmora naturale 75 cl	Valmora	5,00 €
Acqua Valmora frizzante 75 cl		5,00 €
Cola / Cola Zero 35 cl		8,00 €
Amari, grappe e distillati		a partire da 10,00 €
Espresso Tierra Selection	Lavazza	4,50 €



Il Ristorante
by LA CREDENZA



FAN 08 ——— 16
NOVEMBER
VILLAGE
INALPI ARENA, TORINO