

“ 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.”

Alessandro Uccheddu - Executive Chef

## Menu Piemonte

50€

- 👉 Composizione piemontese con battuta di manzo e scaglie di parmigiano, vitello tonnato, insalata russa  
Ravioli del plin al sugo d'arrosto e rosmarino  
Tennis\* \* e Tiramisù  
Piccola pasticceria

## I nostri piatti

### Antipasti

- Tataki di tonno\*, avocado, maionese al wasabi 21€
- 👉 Composizione piemontese con battuta di manzo e scaglie di parmigiano, vitello tonnato, insalata russa 21€
- 🌿 Uovo alla brace, castagne, perlage di tartufo 20€
- Crudo e mozzarella di bufala 19€
- 👉 Nizzarda: insalata, patate, tonno, pomodori, fagiolini, uova, acciughe 19€

## Primi Piatti

-   Lasagnetta con verdure e pecorino 20€
- Spaghetti, zabaione di pomodoro, crudo di gamberi\*, burrata, basilico 22€
- Ravioli del plin al sugo d'arrosto e rosmarino 22€
-   Risotto Castelmagno, nocciola, aceto balsamico 21€

## Secondi Piatti

- Pescatrice\*\* purea al burro affumicato e funghi 28€
-  Melanzana, pomodoro, mozzarella, basilico 22€
-   Guancia di vitello brasata, crema al sedano rapa 26€
-  Filetto di manzo con verdure alla piastra 30€

## Dolci

- Gratin di frutti di bosco allo zabaione 10€
-   Gianduiotto\*\* "all'ombra della Mole Antonelliana" 10€
- Tennis\*\* e Tiramisù 10€
- Variazione di tarte tatin, panna al rosmarino\*\*, barolo chinato 10€

 Piatti che utilizzano prodotti Fiorfiore  Classici de La Credenza

 Piatti vegetariani \* In origine surgelato \*\* Di nostra produzione, abbattuto a -18° per mantenere 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.

## Vini al calice

### Bollicine

Acqui docg Brut Rosè

### Cantina

Consorzio dell'Asti

100 ml

7,00 €

### Bianchi

### Anno

### Cantina

100 ml

Langhe Arneis "Blangè"

2022

Ceretto

8,00 €

Gewurztraminer

2022

Fiorfiore-Produttori Bolzano

8,00 €

Cinerino langhe

2021

Marziano Abbona

8,00 €

Alteni di Brassica

2018

Gaja

20,00 €

### Rossi

### Anno

### Cantina

100 ml

Ruche la Tradizione

2021

Montalbera

8,00 €

Nebbiolo langhe

2020

Garesio

9,00 €

Barbaresco "Gallina"

2020

Oddero

11,00 €

Barolo "Le Cinquevigne"

2016

Damilano

15,00 €

### Vini dolci

### Anno

### Cantina

100 ml

Malvasia delle Lipari

2019

Fiorfiore-Colosi

9,00 €

## Vini in bottiglia

<b>Bianchi</b>	<b>Anno</b>	<b>Cantina</b>	<b>750 ml</b>
"Alteni di Brassica" Langhe	2018	Gaja	180,00 €
Arneis langhe "Blangè"	2022	Ceretto	38,00 €
Chardonnay "Sanct Valentin"	2020	Sr. Micheal Eppan	38,00 €
Chassagne Montrachet	2017	Regnard	160,00 €
"Cinerino" Langhe	2021	Marziano Abbona	38,00 €
Gavi di Gavi	2021	Batasiolo	30,00 €
Gaja & Rey	2018	Gaja	280,00 €
Gewurztraminer	2022	Fiorfiore-Prod.Bolzano	35,00 €
Pouilly Fumé "Baron de L"	2017	De Ladoucette	145,00 €
Puligny Montrachet	2016	Regnard	230,00 €
Sauvignon langhe	2018	Coreggia	36,00 €
Sauvignon "Quarz"	2021	Cantina Terlan	75,00 €
Timorasso "Derthona"	2021	Vigneti Massa	32,00 €
Viognier Galilea	2019	Yarden	32,00 €

## Vini in bottiglia

Rossi	Anno	Cantina	750 ml
Amarone della Valpolicella	2017	Allegrini	110,00 €
Barbaresco "Gallina"	2020	Oddero	65,00 €
Barbaresco	2017	Angelo Gaja	290,00 €
Barbera d'Asti	2020	Damilano	28,00 €
Barbera d'Asti "Bricco dell'Uccellone"	2019	Braida	70,00 €
Barolo	2016	Fiorfiore-Brandini	50,00 €
Barolo Cannubi	2014	Damilano	78,00 €
Barolo "Dagromis"	2018	Angelo Gaja	99,00 €
Brunello di Montalcino	2016	Fiorfiore-La Poderina	58,00 €
Chianti Classico "Peppoli"	2019	Marchesi Antinori	40,00 €
Dolcetto d'Alba "Colombè"	2021	Renato Ratti	35,00 €
Langhe Nebbiolo "Ginestrino"	2021	Conterno Fantino	40,00 €
Nebbiolo d'Alba "Roccheri"	2018	Marchesi di Barolo	40,00 €
Nizza	2019	Fiorfiore-Garesio	35,00 €
Pinot Noir Gevrey Chambertin Aoc	2017	Dominique Laurent	105,00 €
Ruche la Tradizione	2021	Montalbera	38,00 €
Vosne-Romanèe	2018	Louis Jadot	114,90 €

## Bevande

Acqua Valmora naturale o frizzante	4,00 €
Cola / Cola Zero 33 cl	3,00 €
Amari, grappe e distillati	a partire da 6,00 €
Espresso Tierra Selection Lavazza	3,50 €



*Il Ristorante*  
by LA CREDENZA

