

Il Ristorante
FIORFOOD by LA CREDENZA
Estasi culinarie a portata di tutti

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.

Euro

Piatti consigliati dallo Chef - Tasting menu

45,00



Gianni Spegis - Executive Chef


Menu composto da 5 portate

Tasting menu with 5 courses

Menu della tradizione - Traditional menu

35,00

Battuta di fassone, insalatina di cavolo e maionese alle alici del Mar Cantabrico  
Beef tartar, cabbage salad and mayonnaise sauce with anchovies








Fusilloni di pasta fresca agli spinaci con ragù di coniglio e nocciole 
Fresh fusilloni pasta with spinach, rabbit and hazelnut ragout

Stracotto di manzo su purè di ceci e salsa all'uvetta, zafferano e limone 
Braised beef with chickpeas, saffron, lemon and raisin sauce

Bonet della tradizione 
Chocolate pudding






Antipasti - Appetizers

Euro

| | | |
|--|---|-------|
| Capésante scottate in crosta di prosciutto crudo con purè di sedano rapa <i>Ham crusted scallops with celeriac puree</i> |  | 14,50 |
| Salmone marinato alle spezie, pomodori sardi e salsa allo yogurt e aneto <i>Marinated salmon, tomato, yogurt and dill sauce</i> | | 13,50 |
| Battuta di fassone, insalatina di cavolo e maionese alle alici del Mar Cantabrico <i>Beef tartar, cabbage salad and mayonnaise sauce with anchovies</i> |  | 14,00 |
| Uovo cotto a bassa temperatura, fonduta al raschera e caviale al tartufo <i>Poached egg with raschera cheese fondue and black truffle caviar</i> |    | 14,50 |
| Radicchio trevisano cotto a bassa temperatura con salsa al vino e gorgonzola <i>Red chicory stewed with wine and gorgonzola sauce</i> |   | 12,00 |

Primi piatti - Pasta dishes

Euro

| | | |
|--|---|-------|
| Mezze maniche di Gragnano con seppie, cime di rapa e pane al tè nero <i>Mezze maniche Gragnano pasta with cuttlefish, turnip tops and tea bread</i> |  | 13,00 |
| Fusilloni di pasta fresca agli spinaci con ragù di coniglio e nocciole <i>Fresh fusilloni pasta with spinach, rabbit and hazelnut ragout</i> |  | 13,50 |
| Ravioli di sairass**, salsa di carciofi e maggiorana <i>Fresh goat's cheese ravioli, artichokes sauce and matjoram</i> |  | 14,00 |
| Agnolotti del plin** al sugo d'arrosto e rosmarino <i>Homemade baby ravioli**, gravy and rosemary sauce</i> |  | 13,50 |
| Risotto agli scampi profumato agli agrumi <i>Risotto with scampi and citrus fruits</i> |  | 14,50 |





Secondi piatti - *Main courses*

Euro

| | | |
|--|---|-------|
| Pescato del giorno con patate schiacciate al limone e salsa di cime di rapa <i>Fish of the day with mashed potato, lemon and turnips tops sauce</i> | | 21,00 |
| Polpo alla catalana e farinata croccante <i>Catalan style octopus and crispy chickpeas flat bread</i> |  | 20,00 |
| Coscia d'anatra glassata con salsa alle cinque spezie, cavolo cinese e germogli <i>Glazed duck, spice sauce and Chinese cabbage</i> | | 19,00 |
| Stracotto di manzo su purè di ceci e salsa all'uvetta, zafferano e limone <i>Braised beef with chickpeas, saffron, lemon and raisin sauce</i> |   | 18,00 |
| Filetto di fassone in crosta di grissini, purè al mascarpone e verdure croccanti <i>Crusted beef fillet, mascarpone mashed potatoes and crispy vegetables</i> |  | 22,00 |
| Selezione di formaggi con miele e confettura <i>Cheese selection with honey and jam</i> |   | 14,00 |

Dolci - *Desserts*

Euro

| | | |
|---|---|------|
| Mousse** al cioccolato e lamponi con cuore di creme brulèe <i>Chocolate and raspberry mousse**, stuffed with broiled custard</i> |  | 8,00 |
| Gratin di Fragole, con crema al marsala e gelato alla vaniglia <i>Strawberries gratin with eggnog and vanilla ice cream</i> |  | 7,50 |
| Bonet della tradizione <i>Chocolate pudding</i> |  | 6,50 |
| Cremè brulèe al Grand Marnier <i>Grand Marnier cremè brulèe</i> | | 7,00 |
| Cre moso** di mango su macedonia di frutta esotica allo zenzero <i>Mango mousse with exotic fresh fruit and ginger</i> | | 7,00 |
| Degustazione di dolci <i>Dessert selection</i> |  | 9,00 |

 Piatti che utilizzano prodotti Fiorfiore *Dishes made with Fiorfiore products*

 I classici de La Credenza *Classic dishes by the Restaurant La Credenza*

 Piatti vegetariani *Vegetarian dishes*

* Prodotto surgelato *Frozen product*

** Di nostra produzione, abbattuto a -18°C per mantenerne le migliori caratteristiche
Homemade product, frozen at – 18° C to keep its best characteristics

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.

In compliance with the European regulations, fish served raw has been frozen before serving.

Our personnel is at your disposal for information about food ALLERGENS in our dishes.

At every stage of the preparation of our dishes, we scrupulously follow good food preparation practices in order to reduce to a minimum the risk of possible, accidental contaminations; we cannot exclude, however, that the foods contain traces of allergens, even when they are not included in the recipe.