

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.

Piatti consigliati dallo Chef - Tasting menu

Euro

45,00

Gianni Spegis - Executive Chef

Menu composto da 5 portate

Tasting menu with 5 courses

Menu della tradizione - Traditional menu

35,00

La nostra giardiniera e verdure disidratate

Sweet and sour vegetable



Agnolotti del plin** al sugo d'arrosto e rosmarino

*Homemade baby ravioli**, gravy and rosemary sauce*



Stracotto di manzo con purè di ceci, salsa al limone, zafferano e uvetta

Braised beef with chickpeas, lemon sauce, saffron and raisin



Bonet della tradizione

Chocholate pudding



Abbinamento vini - Wine matching

Selezione dai nostri vini - 3 calici

Our wine selection - 3 glasses

15,00







Selezione dalle nostre riserve - 4 calici

Reserve wine - 4 glasses

25,00

Antipasti - Appetizers

Euro

Tataki di tonno*, frutta esotica e maionese alla soia <i>Tuna* tataki, exotic fruit and soy mayonnaise</i>		14,50
Capesante scottate, barbabietola e tegole di riso venere <i>Pan fried scallops, beetroot and crispy black rice</i>		15,00
Battuta di fassone, valeriana, senape in grani e tuorlo fritto <i>Beef tartar, valerian salad, grain mustard and fried egg</i>	 	14,50
Uovo cotto a bassa temperatura, gamberoni* e crema di piselli* <i>Poached egg, prawns* and peas* sauce</i>	 	14,00
La nostra giardiniera e verdure disidratate <i>Sweet and sour vegetable</i>	 	13,00




Primi piatti - Pasta dishes

Euro

Cannellone ripieno di sairass, crema di pomodoro e polvere di olive nere <i>Ricotta cheese cannelloni, tomato cream and black olive powder</i>	 	13,00
Spaghetti integrali con carciofi e bottarga di muggine <i>Wholemeal spaghetti with artichokes and bottarga</i>		14,00
Risotto agli scampi* e agrumi <i>Scampi* and citrus fruits risotto</i>		14,50
Fettuccine con ragù d'anatra <i>Fettuccine pasta with duck ragout</i>		13,00
Agnolotti del plin** al sugo d'arrosto e rosmarino <i>Homemade baby ravioli**, gravy and rosemary sauce</i>	 	13,50

Secondi piatti - *Main courses*

Euro

Trancio di ricciola** pescata, verdure e salsa al nero di seppia <i>Slice yellowtail** with vegetable and squid ink</i>		23,00
Astice** gratinato alle erbe su insalatina croccante <i>Gratin lobster** with herbs and crunchy salad</i>		26,50
Agnello cotto a bassa temperatura, carciofi e salsa all'anice stellato <i>Roast lamb, artichoke and star anise sauce</i>		20,00
Stracotto di manzo con purè di ceci, salsa al limone, zafferano e uvetta <i>Braised beef with chickpeas, lemon sauce, saffron and raisin</i>		19,50
Filetto di fassone in crosta di grissini, purè al mascarpone e verdure croccanti <i>Crusted beef fillet, mascarpone mashed potatoe and crispy vegetable</i>		22,00
Radicchio stufato al vino rosso con tortino di patate <i>Red chicory stewed with wine and potato pie</i>		14,50

Dolci - *Desserts*

Euro

Bonet della tradizione <i>Chocholate pudding</i>		6,50
Tortino di mele caldo con gelato vaniglia e crema inglese <i>Apple pie with vanilla ice cream and custard cream</i>		7,00
Cremoso** al mango, frutta esotica e fonduta al cioccolato bianco <i>Mango mousse**, exotic fruit and white chocolate fondue</i>		8,50
Gratin di fragole con gelato ai frutti di bosco <i>Strawberry gratin with berry ice cream</i>		7,50
Lingotto** al gianduja, pere e tegole di cacao amaro <i>Chocolate mousse** with pear and chocolate tuile</i>		8,50
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.