

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.

Menu degustazione del nostro 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

Battuta di fassone con peperone arrosto e salsa tonnata sifonata

Asparagus three ways, white, violet and green



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

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



Stinco di vitello glassato con gremolade al limone

Braised beef shank, with lemon gremolata



Bònèt della tradizione

Chocolate bònèt



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

Tartare di salmone** con zenzero, soia e whisky torbato <i>Salmon** tartare, ginger, soy sauce and peated whisky</i>		13,50
Scampi**, calamari** e cozze** in insalata con limone, prezzemolo e patate soffiate <i>Seafood** salad with lemon, parsley and puffed potatoes</i>		14,50
Battuta di fassone con peperone arrosto e salsa tonnata sifonata <i>Beef tartare, roasted red pepper and tuna sauce</i>	 	14,50
Uovo cotto a bassa temperatura, gamberoni*, crema di piselli* <i>Poached egg, prawns* and peas* sauce</i>	 	14,00
Asparagi in tre consistenze, bianchi, viola e verdi <i>Asparagus three ways, white, violet and green</i>		13,00






Primi piatti - Pasta dishes

Euro

Cannellone ripieno di ricotta, crema di pomodoro e polvere di olive nere <i>Ricotta cheese cannelloni, tomato cream and black olive powder</i>	 	13,00
Spaghetti integrali freschi con carciofi e capesante** <i>Wholemeal spaghetti with artichokes and scallops**</i>		15,00
Come un sushi caldo <i>Like a warm sushi</i>		14,50
Maltagliati con asparagi e fonduta al parmigiano <i>Home made maltagliati pasta with asparagus and parmesan fondue</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

Filetto di cernia** pescata, asparagi e salsa allo zafferano <i>Grouper** fillet, asparagus and saffron sauce</i>		23,00
Astice** in crosta di nocciole e la sua bisque con belga stufata <i>Gratin lobster** with hazelnut, stewed endive and bisque sauce</i>		26,50
Faraona cotta a bassa temperatura, erbe, salsa alla camomilla e marsala <i>Roast guinea fowl, herbs, chamomile and marsala sauce</i>		19,00
Stinco di vitello glassato con gremolade al limone <i>Braised beef shank, with lemon gremolata</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

Bònèt della tradizione <i>Chocolate bònèt</i>		6,50
Tortino di mele caldo con gelato vaniglia e crema inglese <i>Apple pie with vanilla ice cream and custard cream</i>		8,00
Carpaccio di ananas alle spezie, crumble di mandorle, gelato alla vaniglia Bourbon <i>Spices pineapple gratin, crumble, almond and vanilla ice cream</i>		8,50
Gratin di fragole e sotto bosco con gelato ai frutti rossi <i>Strawberry gratin with berry ice cream</i>		8,50
Mousse al cioccolato fondente 70% e lamponi <i>Chocolate mousse with raspberries</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.