

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

Tataki di ricciola** e anguria alla vodka

Uovo cotto a bassa temperatura, con funghi e tegola di prezzemolo

Ravioli** ripieni con parmigiana di melanzane con extravergine al basilico

Coscia d'anatra laccata alla soia, daikon

Cremoso** al pistacchio, rum e meringhe

Menu della tradizione - *Traditional menu*

35,00

Acciughe del mar Cantabrico e giardiniera

Cantabrian sea anchovies with vegetable giardiniera



Tagliolini 40 tuorli, verdure estive e burrata

Homemade egg noodles, vegetable and burrata cheese



Brasato al Timorasso, purè di carote alle spezie, frutti rossi

Braised beef in Timorasso white wine, spicy carrot purée and berry



Lingotto** al gianduia e nocciole sabbiate

Gianduja mousse and caramelized hazelnuts



Abbinamento vini - *Wine matching*

Selezione dai nostri vini - 3 calici

Our wine selection - 3 glasses

12,00






Selezione dalle nostre riserve - 4 calici

Reserve wine - 4 glasses

18,00







Antipasti - Appetizers

Euro

Tataki di ricciola** e anguria alla vodka <i>Raw yellowtail** with watermelon and vodka</i>		14,50
Acciughe del mar Cantabrico e giardiniera <i>Cantabrian sea anchovies with vegetable giardiniera</i>		12,50
Polpo, zenzero, crema di patate rosse di montagna e americane <i>Octopus, ginger, red and sweet potato</i>		13,50
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, con funghi e tegola di prezzemolo <i>Poached egg, mushroom and crispy persley</i>	 	14,00

Primi piatti - Pasta dishes

Euro

Ravioli** ripieni con parmigiana di melanzane con extravergine al basilico <i>Parmigiana filled ravioli** and basil extra virgin olive oil</i>		14,00
Fusilli freschi al nero di seppia con vongole, cozze e fasolari <i>Homemade black fusilli with squid, clams, mussels and cockles</i>		14,00
Come un sushi** caldo <i>Like a warm sushi**</i>		14,50
Tagliolini 40 tuorli, verdure estive e burrata <i>Homemade egg noodles, vegetable and burrata cheese</i>	 	13,00
Agnolotti del plin** al burro salato e timo <i>Homemade baby ravioli** with salted butter and sage</i>	 	13,50



Secondi piatti - *Main courses*

Euro

Filetto di rombo scottato, funghi shiitake <i>Pan fried Turbot**, shiitake mushroom</i>		20,50
Gamberoni*, frutta esotica, salsa ceviche <i>Shrimp*, exotic fruit, ceviche sauce</i>		20,00
Coscia d'anatra laccata alla soia, daikon <i>Soy glazed duck leg, daikon radish</i>		19,00
Brasato al Timorasso, purè di carote alle spezie, frutti rossi <i>Braised beef in Timorasso white wine, spicy carrot purée and berry</i>		18,50
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
Millefoglie di verdure estive <i>Roast vegetable millefeuille</i>		14,00

Dolci - *Desserts*

Euro

Lingotto** al gianduia e nocciole sabbiate <i>Gianduja mousse and caramelized hazelnuts</i>		7,50
Melone al Porto, lime e gelato allo yogurt <i>Melon with Porto wine, lime and yogurt ice cream</i>		7,00
Cre moso** al pistacchio, rum e meringhe <i>Pistachio mousse , rum and meringue</i>		7,50
Aspic al moscato e frutti di bosco <i>Berries in moscato jelly</i>		6,50
Mousse** al cioccolato fondente 70% e lamponi <i>Chocolate mousse with raspberries</i>		8,00
Negroni rivisitato <i>Negroni dessert</i>		7,00

 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.