

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, salsa tonnata, erba cipollina e zenzero

Beef tartare, tuna sauce, chives and ginger



Risotto ai funghi, pancetta glassata e prezzemolo

Mushroom risotto, glazed bacon and parsley



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

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



Cre moso** alle castagne, noci sabbiate al rosmarino e meringa bruciata

*Gianduja mousse** and crunch 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

Tartare di salmone**, olive, mele verdi e panna acida al whisky torbato <i>Salmon** tartare, olive, green apple and smoky whisky sour cream</i>		13,50
Acciughe del mar Cantabrico e giardiniera <i>Cantabrian sea anchovies with vegetable giardiniera</i>		12,50
Polpo** pescato, zenzero, crema di patate viola e americane <i>Octopus**, ginger, violet and sweet potato</i>		14,00
Battuta di fassone, salsa tonnata, erba cipollina e zenzero <i>Beef tartare, tuna sauce, chives and ginger</i>	 	14,50
Uovo cotto a bassa temperatura, con gamberi* e piselli* <i>Poached egg, prawns* and peas*</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
Paccheri di Gragnano con gamberoni* e pomodori confit <i>Gragnano paccheri pasta with shrimp* and tomato confit</i>		14,00
Risotto ai funghi, pancetta glassata e prezzemolo <i>Mushroom risotto, glazed bacon and parsley</i>		14,50
Tagliolini 40 tuorli, verdure 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

Merluzzo** nordico pescato su crema di patate e olive nere <i>Northern cod** with potato cream and black olives</i>		21,00
Astice** alle erbe, purè di sedano rapa e chips di barbabietola <i>Lobster** gratin with herb, turnip puree and red beet</i>		25,00
Faraona in crosta di mandorle farcita di funghi porcini, spinaci e salsa al marsala <i>Crusted almond guinea fowl, mushroom, spinach and marsala sauce</i>		19,50
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 crunch hazelnuts</i>	👉	7,50
Gratin di ananas alle spezie, crumble di mandorle e gelato alla vaniglia Bourbon <i>Spicy pineapple with vanilla ice cream, almond crumble</i>	👉👉	8,50
Cre moso** alle castagne, noci sabbiate al rosmarino e meringa bruciata <i>Chestnut mousse**, crunch hazelnut and meringue</i>		7,00
Mela verde scomposta con ganasche al cioccolato bianco e lime <i>Green apple with white chocolate ganache and lime</i>		7,00
Mousse** al cioccolato fondente 70% e lamponi <i>Chocolate mousse** with raspberries</i>		8,00
Bunet con panna montata <i>Chocolate bunet and whipped cream</i>		6,50

 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.