

Ristorante

by La Credenza

Antipasti | Starters

 Tartare e carpaccio di tonno**, burrata, pomodori colore	14,50
<i>Tuna tartare and carpaccio**, burrata cheese, coloured tomatoes</i>	
 Vitello tonnato con frutti di capperi	14,00
<i>Vitello tonnato (sliced cold veal with creamy tuna sauce) with caper fruits</i>	
  Uovo cotto a bassa temperatura, zucchine in 2 consistenze, crema di caprino	13,50
<i>Low-temp cooked egg, courgette duo, fresh goat cheese cream</i>	
  Asparago, mornay al Bra duro, fonduta e perlage di tartufo nero	13,00
<i>Asparagus, hard Bra cheese mornay sauce, fondue and black truffle perlage</i>	
 Mazzancolle** in pasta** Kataifi, purea al basilico, succo ridotto di peperoni ..	16,00
<i>Caramote prawns** in Kataifi pastry**, basil purée, pepper reduction</i>	

Primi piatti | First Courses

 Tortiglioni** alla bietola trafilati al bronzo, alici** crude, pangrattato al limone	14,50
<i>Tortiglioni bronze-drawn pasta** with raw anchovies, beetroot, and lemon breadcrumbs</i>	
 Risotto, piselli*, scampi**, limone	14,50
<i>Risotto with peas*, prawns**, and lemon</i>	
  Pici, crema di carote, olive taggiasche, pinoli e origano	13,00
<i>Pici (hand-rolled pasta) with carrot cream, Taggiasca olives, pine nuts and oregano</i>	
Agnolotti** del plin al sugo d'arrosto	13,50
<i>Agnolotti del plin (fresh pasta filled with stewed meat)** in roasted meat sauce</i>	
Crema di fave, guanciale, menta e basilico	12,50
<i>Broad beans cream, jawl bacon, mint and basil</i>	

Ristorante

by La Credenza



Secondi piatti | Main Courses

 Millefoglie di branzino**, caponata e rucola	21,00
<i>Bass mille-feuille**, caponata (stewed vegetables) and rocket</i>	
 Polpo*, patate, nero di seppia, zenzero	20,00
<i>Octopus*, potatoes, squid ink, ginger</i>	
 Fassone in crosta di grissini, purea alla senape	22,00
<i>Fassone (Piedmontese beef) fillet in breadstick crust with mustard mashed potatoes</i>	
 Costina glassata, cavolo cinese, quinoa soffiata e crema di pop corn	19,00
<i>Glazed spareribs, chinese cabbage, puffed quinoa with "pop corn sauce" (cooked corn and cream sauce)</i>	

Dolci | Desserts

Aspic di frutti di bosco e granita all'amarena	9,00
<i>Wild berries aspic with sour black cherry granita</i>	
 Gianduiotto** "all'ombra della Mole"	8,00
<i>Gianduiotto** chocolate "under the Mole Antonelliana"</i>	
 Margherita al frutto della passione	8,00
<i>Passion fruit shortcrust biscuit with meringue daisies</i>	
 Torta rovesciata al rabarbaro, mousse al cioccolato bianco, vaniglia e menta	8,00
<i>Upside-down rhubarb cake** with white chocolate mousse, vanilla and mint</i>	

Ristorante

by La Credenza



Menù degustazione del nostro Executive Chef 45,00

Tasting menu by our Executive Chef Piero Pulli

Menù composto da 5 portate | 5-Course Menù

Menù della tradizione | Traditional Menù 35,00

Vitello tonnato con frutti di capperi

Agnolotti** del plin al sugo d'arrosto

Costina glassata, cavolo cinese, quinoa soffiata e crema di pop corn

Aspic di frutti di bosco e granita all'amarena

Vitello tonnato (sliced cold veal with creamy tuna sauce) with caper fruits

*Agnolotti (fresh pasta filled with stewed beef meat)** in roasted meat sauce*

Glazed spareribs, chinese cabbage, puffed quinoa with "pop corn sauce" (cooked corn and cream sauce)

Wild berries aspic with sour black cherry granita

Abbinamento vini | Wine pairing

Selezione dai nostri vini - 3 calici 12,00

Selection from our wines - 3 glasses

Selezione dai nostri vini - 4 calici 18,00

Selection from our reserves - 4 glasses

Ristorante

by La Credenza



Aperitivi | Aperitifs

Bollicine | Sparkling wine

 Franciacorta pas dosè mill. Monogram

Cantina | Winery

Castel Faglia Fiorfiore

6,00

Cocktails Fiorfood | Fiorfood cocktails

Analcolico: Zenzero, succo di melagrana, pompelmo, ananas	5,00
<i>Non-alcoholic: Ginger, pomegranate juice, grapefruit, pineapple</i>	
Hugo: Prosecco, sambuco, acqua frizzante, foglie di menta	5,50
<i>Prosecco, elderberry, seltzer, mint leaves</i>	
John Collins: Gin, succo di limone, zucchero, acqua frizzante	6,00
<i>Gin, lemon juice, sugar, sparkling water</i>	
Mojito: Rum bianco, lime, zucchero di canna, acqua frizzante, menta	6,00
<i>White rum, lime, cane sugar, seltzer, mint</i>	
Mimosa: Prosecco, succo d'arancia	5,00
<i>Prosecco, orange juice</i>	
Spritz: Prosecco, aperol, acqua frizzante, fetta d'arancia	5,50
<i>Prosecco, Aperol, seltzer, orange slice</i>	
Moscow mule: Vodka, ginger beer, lime	6,00
<i>Vodka, ginger beer, lime</i>	
Alla torinese: Punt & Mes, prosecco, fetta d'arancia	6,00
<i>Punt & Mes, prosecco, orange slice</i>	
Negroni: Vermouth rosso, bitter, gin, fetta d'arancia, timo	6,00
<i>Red vermouth, Bitter Campari, gin, orange slice, thyme</i>	
Americano: Vermouth rosso, bitter, acqua frizzante, fetta d'arancia	6,00
<i>Red vermouth, bitters, seltzer, orange slice</i>	

Ristorante

by La Credenza

Il Ristorante | Restaurant Fiorfood by La Credenza

Estasi culinarie a portata di tutti | *Culinary bliss for all*

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.

The leitmotif that inspires the dishes prepared in the Fiorfood Restaurant by la Credenza – the new concept store by Nova Coop in Galleria San Federico in Turin – is the selection of genuine, controlled-origin ingredients, interpreted in a unique and out of the ordinary way.

Fiorfood Restaurant by la Credenza offers a cuisine that is spontaneously good, created from the need to combine simplicity and quality within everyone's reach.

You'll be able to enjoy Coop brand products interpreted in the dishes served, especially those from the Fiorfiore and Viviverde lines since, along with a skillful preparation, the ingredients we use enhance our menu selections.

The products you'll find in our menus are thoroughly explored to offer you an explosion of fresh flavours that restore a sense of belonging to food, namely, respect, knowledge, and emotion.

Our recipes and our dishes are also easy to replicate. If you shop at FiorFood and stop to eat at the Bistrot or the Restaurant, you'll discover the same products you've purchased and will have the pleasure of cooking them at home.

Food is an emotion.

And we'd like you to fully experience it.

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 accordance with European legislation, all fish-based products served raw have been blast chilled.

The service staff is available for information on the ALLERGENS contained in our dishes. We scrupulously respect good practices at each stage of preparation for our dishes, in order to minimize the risk of any possible involuntary contamination. Nonetheless, we cannot exclude the presence of traces of allergens, even when not included in the recipe.

 Prodotti Fiorfiore | Fiorfiore products

 Piatti vegetariani | Vegetarian dishes

*In origine surgelato | Frozen product

**di nostra produzione, abbattuto a -18° per mantenere le migliori caratteristiche

**Produced by us, blast chilled at -18°C to maintain its best properties