



## Menu Circolo Dei Lettori

<https://piatti.menu>  
Via Giambattista Bogino 9, Turin, Italy  
<http://torino.circololettori.it>



Qui puoi trovare un **ampio menu** di Circolo Dei Lettori di Turin con tutti i **40** piatti e bevande sul menu. Il ristorante si trova nelle affascinanti sale storiche, caratterizzate da una galleria di quadri di artisti piemontesi e dipinti giocosi. Qui potrai gustare le specialità della tradizione piemontese, rivisitate in chiave leggera per valorizzare la freschezza dei prodotti di stagione. Oltre ai pasti, il locale offre buffet, colazioni di lavoro e cene a tema, preparate da uno staff di giovani professionisti guidati dallo chef Stefano Fanti, alcune delle prelibatezze in menu includono Battuta di Vitello Fassone con Porcini crudi, Girello di Vitello Fassone con salsa Tonnata, Peperone Corno di Bue di Carmagnola farcito alla Piemontese e Frollino con Zucchine Tonde Chiare e Fiore farcito di Seirass.

# Menu Circolo Dei Lettori



## Menu Degustazione Piemontese (37.00 Euro)

POLPO MORBIDO E CROCCANTE COTTO  
NEL VINO ROSSO, PATATA DI PRALI

## Categoria Di Ristorante

ITALIANO

## Ingredienti Utilizzati

FUNGHI

## Questi Tipi Di Piatti Vengono Serviti

AVVOLGERE

AGNELLO

## Dessert

CROSTATINA DI FROLLA, CREMA  
CHANTILLY, PICCOLI FRUTTI E FRAGOLE

MOUSSE DI LAVANDA GLASSATA AL  
FONDENTE, IL SORBETTO, LA FROLLA  
AL CACAO

CREMOSO ALLA LIQUIRIZIA, LE  
ARACHIDI SALATE, LO YOGURTH

IL "GARIBALDI"

GELATI E SORBETTI

## Primi Piatti

I PLIN DELLA TRADIZIONE FARCITI A  
MANO AI TRE ARROSTI

TORTELLI DI MAGRO SEIRASS E  
BORRAGINE, SALSA DI PISELLINI E  
FAVETTE

"FREGULA" MANTECATO AL  
FIORDILATTE, POMODORO SECCO IN  
CREMA, BURRATA E BASILICO

GNOCCHI FARCITI CON FINFERLI,  
CONSUMMÉ DI PORCINI, CARDONCELLO  
SCOTTATO

"CACCIUCCHINO" DI TRIGLIA,  
GALLINELLA, POLPO, SCORFANO,  
COZZE E PANE

## Secondi Piatti

LA CIPOLLA DI ANDEZENO "RIS E COJ",  
FONDO BRUNO DI CIPOLLA ARROSTO E  
PANE DI SEGALE

BLOODY MARY, OLIVE FARCITE AL  
CRUDO DI CALAMARI, TOTANO  
CROCCANTE, NEVE DI VODKA

PETTO D'ANATRA SCOTTATO, PRUGNE E  
RABARBARO IN VASOCOTTURA

LA "MIA" FINANSIÈR

ENTRECÔTE DI MANZO A LUNGA  
FROLLATURA, CREMA REALE AL FOIE  
GRAS, CARAMELLO AL PORTO

## Menu Degustazione Piemontese "7 Assaggi" (Servito Per Tutto Il Tavolo)

IL MAGATELLO DI VITELLO COTTO AL  
ROSA, SALSA MONFERRINA,  
GIARDINIERA PIEMONTESE

IL "BUNET" RUM E MARSALA, LA SPUMA  
DI ZABAGLIONE

GHIACCIATO DI PERA E VIN BRULÉ

BIANCO DI FARONA IN PANURE  
"GRISSINOPOLI" E NOCCIOLE, PATATE  
AFFUMICATE

IL "CAPUNÈT RIS E COJ", PARMANTIER  
DI PATATE, AMARETTI

ALBESE DI VITELLO, "DELICATA"  
BAGNA CAUDA, MAIONESE ALLA  
NOCCIOLA, TARTUFO NERO ESTIVO

# Menu Circolo Dei Lettori



## Antipasti

LA BATTUTA AL COLTELLO, IL FILETTO COTTO AL “ROSA” CON SALSA MONFERRINA E GIARDINIERA, L’UOVO COTTO NEL GUSCIO CON FUSIONE DI BRA DURO, PORCINI SCOTTATI AL TIMO

CREMA TIEPIDA DI TROMBETTE, SEPIA AL NERO, SCORZE DI AGRUMI, FIORE CROCCANTE, MAGGIORANA E TAGGIASCO

SALMERINO AL FUMO DI CILIEGIO, LE SUE UOVA, BIGNÉ E SPUMA DI RAFANO, EMULSIONE DI OLIO TAGGIASCO E ANETO

L’UOVO COTTO NEL GUSCIO, FUSIONE DI BRA DURO, PORCINI SCOTTATI AL TIMO

QUAGLIETTA FARCITA AL FOIE GRAS, GLASSATA NEL SUO FONDO DI COTTURA

LE LUMACHE DI CHERASCO NEL GUSCIO ALLA MODA DI LANGA

I TRE ASSAGGI DELLA TRADIZIONE:

## Menu Degustazione Plemontese (39.00 euro)

BATTUTA AL COLTELLO DI VITELLO FASSONE

GIRELLO DI VITELLO DI FASSONE COTTO ROSA CON LA SALSA MONFERRINA E LA NOSTRA GIARDINIERA

FROLLINO SALATO AI TOPINAMBUR, FUSIONE DI RASCHERA D’ALPEGGIO E CHIPS CROCCANTI

PLIN DELLA TRADIZIONE PIZZICATI A MANO

GUANCIOOTTO DI FASSONE COTTO AL CUCCHIAIO NELL’ARNEIS, PUREA DI PATATE E ORTAGGI

SORBETTO AL MOSCATO “LA MORANDINA

PARFAIT AL TORRONE, SALSA AI CACHI E OVETTI DI CIOCCOLATO

## Circolo Dei Lettori

Via Giambattista Bogino 9, Turin,  
Italy

**Orari di apertura:**  
Martedì 12:00-14:00  
Mercoledì 12:00-14:00  
Giovedì 12:00-14:00  
Venerdì 12:00-14:00  
Sabato 12:00-14:00

Fatto con [Piatti](#)

