

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.

Euro

Piatti consigliati dallo Chef - Tasting menu

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, peperoni arrosto e salsa tonnata sifonata

Beef tartare, roasted red pepper and tuna sauce



Tagliolini freschi con funghi pioppini, pesche e timo

Homemade noodles with southern poplar mushroom, peach and thyme



Entrecote di fassone con salsa al vino rosso

Entrecote steak with red wine sauce








Bonnet della tradizione

Chocolate pudding










Antipasti - Appetizers

Euro

Gamberoni* al vapore, insalata di rapanelli e wasabi <i>Steamed king prawns*, radish salad and wasabi dressing</i>		14,50
Crudo di ricciola** con burrata, pomodori confit e olio extravergine al basilico <i>Raw yellowtail** with burrata cheese, tomato confit and basil olive oil</i>		15,50
Battuta di fassone, peperoni arrosto e salsa tonnata sifonata <i>Beef tartare, roasted red pepper and tuna sauce</i>	 	14,50
Fiore di zucca, crema di zucchine e tuorlo croccante <i>Pumpkin flower, zucchini cream sauce and crispy egg</i>	 	13,50
Involentino di verdure allo zenzero e salsa alle alici del Mar Cantabrico <i>Vegetable roll with ginger and Cantabrian sea anchovies</i>		12,50

Primi piatti - Pasta dishes

Euro

Tagliolini freschi con funghi pioppini, pesche e timo <i>Homemade noodles with southern poplar mushroom, peach and thyme</i>		13,00
Mezze maniche di Gragnano con bottarga, erba cipollina e nero di seppia <i>Gragnano pasta with bottarga, chives and black ink</i>		13,50
Lasagnetta con mozzarella di bufala, passata di pomodoro e polvere di pesto <i>Lasagne with bufalo mozzarella, tomato sauce and pesto powder</i>	 	14,00
Agnolotti del plin** al sugo d'arrosto e rosmarino <i>Homemade baby ravioli**, gravy and rosemary sauce</i>		13,50
Risotto ai peperoni con acciughe del Mar Cantabrico e salsa al prezzemolo <i>Red pepper risotto with Cantabrian anchovies and parsley sauce</i>	 	14,00

Secondi piatti - *Main courses*

Euro

Filetto di branzino, purè di melanzane al tandoori e pomodorini <i>Sea bass fillet, tandoori aubergine purè and cherry tomato</i>		22,50
Salmone in crosta di erbe con belga stufata e salsa alle albicocche <i>Herb crusted salmon, braised endive and apricot sauce</i>		21,00
Faraona cotta a bassa temperatura, spinaci e salsa al limone e zenzero <i>Roast guinea fowl, spinach, lemon and ginger sauce</i>	🦋	19,00
Costata di fassone da 800 gr con contorno <i>Ryb eye steak 800 gr with side dishes</i>	👉	33,00
Filetto di fassone in crosta di grissini, purè al mascarpone e verdure croccanti <i>Crusted beef fillet, mascarpone mashed potatoes and crispy vegetable</i>	👉	22,00
Selezione di formaggi con miele e confettura <i>Cheese selection with honey and jam</i>	🌿 👉	14,00

Dolci - *Desserts*

Euro

Zuppetta di ciliegie al barolo chinato, gelato alla vaniglia e lingue di gatto <i>Cherry soup with barolo chinato wine, vanilla ice cream and biscuit</i>	👉	8,00
Macedonia di fragole con granita al campari e panna montata <i>Strawberries gratin with vanilla ice cream</i>	👉	7,50
Bonnet della tradizione <i>Chocolate pudding</i>	🦋	6,50
Crumble di pesche <i>Peach crumble</i>	🦋	7,00
Lingotto** di mango su macedonia di frutta esotica allo zenzero <i>Mango mousse** with exotic fresh fruit and ginger</i>		7,00
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.