




MENÚ

APERTO TUTTI I GIORNI
12:00 - 15:00
19:00 - 23:00
(MERCOLEDÌ CHIUSO)



FASANE'



info e prenotazioni
+39 3291942956



I nostri dolci

tiramisu'	4€
panna cotta	4€
soufle al cioccolato	5€
cheesecake	4€
sorbetto al limone	3€
dolce della casa	4€

bibite

Coca cola 33 cl	2€
Coca cola 0 33 cl	2€
Aranciata 33 cl	2€
Acqua	1.5€
Birra nastro 33cl	2€

la caffetteria

caffè	1€
cappuccino	2€
espressino	1.5€

i digestivi

limoncello fatto in casa	3€
Lucano	3€
Jefferson	4€
Montenegro	3€
Unicum	3€

i distillati

grappa barricata 901	4€
grappa bianca jerman	6€
grappa bianca 901	4€
grappa champagne.	7€
rum	
diplomatico	8€

coperto

1.5€

Per iniziare /to start

Degustazione fasane' 7 portate minimo 2 persone 15€ P/P

Fasanese tasting 7 courses minimum 2 people

1,2,3,4,5

Caciocavallo fuso su piastra calda 7€.

Melted caciocavallo on hot platte

1

Cesto di fritto di verdure di stagione e gambero al panko 10€.

Basket of fried seasonal vegetables and panko shrimp

1,2,3,4,5,6,

Parmigiana di melanzana come tradizione 6€

Eggplant parmigiana as tradition

1,2,4,5

Cesto misto di sott'olii 6€

Mixed basket of preserved vegetables in oil

2

Occhio di bue al tartufo nero 10€

eye with black truffle

4

Frittata di stagione 7€

Seasonal omelette

1,2,4,

Purea di fave con cicoria, friggittelli, cipolla rossa di Tropea caramellata 8€

Fave bean puree with chicory, friggittelli peppers, caramelized red tropea onion

2,5,7,8

Trippa soffocata alla fasanese con crostone di pane 8€

Tripe suffocated fasanese style with crouton bread

2,5,7,

Tagliere di salumi e melanzana sott'olio 14€

Cured meats platter and eggplant in oil

2

Tagliere di formaggi stagionati 10€

Aged cheeses platter

1

Cesto di latticini misti 10€

Mixed dairy products basket

1

Allergeni

1 Lattosio 2 Vegetali 3 Farinacei 4 Uova 5 Pomodoro 6 Crostacei 7 Tuberi 8 Leguminose

Le nostre tartare di Scottona

Our Scottona tartares

Tartare di Scottona con sale, pepe, olio di tartufo nero, stracciatella e granella di pistacchio. 14€

Scottona Tartare with salt, pepper, black truffle oil, stracciatella and pistacchio granules.

Tartare di Scottona con sale, pepe, cipolla caramellata, capperi, rucola e grana padano 14€

Scottona Tartare with salt, pepper, caramelized onion, cappers, arugula and grana padano.

Tartare di Scottona con fonduta di caciocavallo, radicchio, scaglie di caciocavallo, sale e pepe 14€

Scottona Tartare with caciocavallo fondue, radicchio, caciocavallo flakes, salt and pepper

I nostri primi

Tagliolino con tartufo estivo pregiato. 13 €
Tagliolino with prized summer truffle

Strascinata al ragu' di brasciole e polpette 12 €
Strascinate with brasciole and meatball ragu'

Tagliatella con cardoncello, pomodoro scoppiato e speck 10 €
Tagliatella with cardoncello mushrooms, bursting tomatoes and speck

Gnocco alla bolognese gratinato al forno 8 €
Baked gnocco bolognese au gratin

Cappello ripieno di melanzane e provola ai tre pomodorini e stracciatella 12€
Cappello stuffed with aubergines and provola with three cherry tomatoes and Stracciatella

Mezzo pacchero con Ragu' di polpo 13€
Half pacchero with octopus ragu'

I nostri secondi

Tutti i nostri **secondi** vengono serviti su pietra lavica
All our second courses are served on lava stone

Tomahawk 40€ al kg
Tomahawk stone

Spiedo di arrosto misto (agnello, bombetta, fegatino, salsiccia) 14€
Mixed roast skewer (lamb, bombetta, liver, sausage)

Tagliata di manzo con rucola pomodorini e grana 12€
Sliced beef with rocket, cherry tomatoes and parmesan

Filetto di manzo ai cardoncelli 15€
Beef fillet with cardoncelli mushrooms

Filetto alla griglia 13€
Grilled fillet

Stinco di maiale con patate al forno 13€
Pork shank with baked potatoes

I nostri contorni

Verdure grigliate 4€
Grilled vegetables

Cicoria bollita condita con olio 4€
Boiled chicory seasoned with oil

Patate novelle al forno 4€
Baked new potatoes

Patate fritte 4€
French fries

Insalata mista 4€
Mixed salad