

FASOLI 99

L'attività agricola nasce nel 1921 quando il nonno Amadio decide di dedicarsi alla coltivazione della vite nella Val d'Illasi, occupandosi personalmente di tutto il processo di produzione del vino, dalla campagna alla vendita.

All'anno 1925 viene attribuita la nascita ufficiale della realtà di Fasoli Gino (nome del figlio), contrassegnata dall'emissione della prima fattura di vendita al parroco del paese.

Il marchio negli anni si evolve passando dal metodo tradizionale al biologico (primi anni '80) e successivamente al biodinamico (2006).

Questa continua ricerca sarà il punto fermo dell'azienda Fasoli.

Oggi con la quarta generazione, il gruppo Fasoli Gino continua nello sviluppo di un sistema di produzione di altissima qualità, con il minor impatto ambientale possibile.

Fasoli 99 è un percorso degustazione di 4 passaggi, con piatti e vini storici che raccontano l'evoluzione della cantina.

The agricultural activity was born in 1921 when grandfather Amadio decided to dedicate himself to the cultivation of vines in the Val d'Illasi, personally taking care of the entire wine production process, from the vineyard to the sale.

The year 1925 is attributed to the official birth of Fasoli Gino (his son's name), marked by the issue of the first sales invoice to the town's parish priest.

Over the years, the brand evolved from the traditional method to organic (early 1980s) and then to biodynamic (2006).

This continuous research will be the cornerstone of the Fasoli company.

Today, with the fourth generation, the Fasoli Gino group continues to develop a production system of the highest quality, with the lowest possible environmental impact.

Fasoli 99 is a 4-step tasting tour, with historical dishes and wines that tell the story of the winery's evolution.

Benvenuto Dalla Cucina

BRESAOLA "ALTEO" ^(1,3,7)

Bresaola di manzo alle vinacce di Amarone fatta in casa, fagioli cannellini, cipolla di Tropea e pan brioche croccante

homemade beef bresaola with Amarone marc, cannellini beans, Tropea onion and crispy pan brioche

CACIO, PEPE E MOSTO COTTO ⁽⁷⁾

Risotto mantecato al pecorino e pepe, mosto cotto di Corvina, olio alla menta

Risotto with pecorino cheese and pepper, Corvina cooked must, mint oil

BRASATO, ASPARAGI E FRAGOLE

Guancetta di manzo brasata e ripassata alla brace, aceto di fragole, asparagi

Braised and barbecued beef cheek, strawberry vinegar, asparagus

Pre-dessert

"BISI" E AGRUMI ⁽⁷⁾

Crema di latte agli agrumi, piselli di Colognola sciroppati, succo di calamansi

Citrus milk cream, Colognola peas in syrup, calamansi juice

PERCORSO DI 4 PORTATE 60€ (bevande escluse / drinks not included)

La scelta del menu si intende per tutti gli ospiti del tavolo.

The Tasting Menu and the choice of the 1st course is only available for all the guests at the table.

PERCORSO CON ABBINAMENTO DI 4 VINI STORICI 80€ (il menù comprende 4 calici, acqua e caffè/the menù includes 4 wine glasses, water and coffee)

Menu Degustazione - *Tasting Menu*

METAMORFOSI - Metamorphosis

/me-ta-mòr-fo-si/

Trasformazione di un essere o di un oggetto in un altro di natura diversa.
A change in the form or nature of a thing or person into a completely different one.

Benvenuto Dalla Cucina

ASPARAGI E ALGHE

Asparagi bianchi arrostiti e crudi, crema di lattuga di mare, alga Dulse
Roasted and raw white asparagus, cream of sea lettuce, Dulse seaweed

“ZUPPETTA PRIMAVERA” ^(7,13)

Piselli e fagiolini saltati, yogurt al wasabi, spuma di legumi, olio al prezzemolo e limone
Sautéed peas and green beans, wasabi yoghurt, legume mousse, parsley and lemon oil

AL SALTO

Taccole, arancia, pepe verde
Jackdaws, orange, green pepper

PENNOTTI ^(1,7,8)

Pennotti mantecati al pesto di piselli di Colognola e pistacchio, coulis di pomodori e aceto balsamico
Pennotti with Colognola peas and pistachio pesto, tomato coulis and balsamic vinegar

RISOTTO ⁽⁷⁾

Risotto mantecato agli asparagi verdi, cumino e menta
Risotto with green asparagus, cumin and mint

ARROSTO

Arrosto di sedano rapa, fragole e aceto di fragole
Roasted celeriac, strawberries and strawberry vinegar

Dolcezza⁽⁷⁾

Sweetness

75 €

(bevande escluse / drinks not included)

La scelta del menu si intende per tutti gli ospiti del tavolo.

The Tasting Menu and the choice of the 1st course is only available for all the guests at the table.

Menu Degustazione - *Tasting Menu*

DINAMISMO - Dynamism */di·na·mì·sɲo/*

Attività intensa, vitalità, energia che si risolve in rapidità d'azione e di decisioni.

Intense activity, vitality, energy that is resolved in rapidity of action and decisions.

Menu a mano libera dalla cucina.

Un viaggio a sorpresa che comprende carne, pesce e vegetali.

Chef's tasting menu.

A surprise journey which includes meat, fish and vegetables.

85 €

Il menu si intende per tutti gli ospiti del tavolo. Il menu non ammette variazioni. *The Tasting Menu is only available for all the guests at the table. The menu does not allow variations.*

DEGUSTAZIONE VINI - *Wine tasting*

Degustazione di 3 calici di vino in abbinamento ai piatti dei menù METAMORFOSI e DINAMISMO.

Tasting of 3 glasses of wine paired with dishes from the METAMORPHOSIS and DYNAMISM menus.

24 €

Degustazione di 7 calici di vino in abbinamento ai piatti dei menu METAMORFOSI e DINAMISMO.

Tasting of 7 glasses of wine paired with dishes from the METAMORPHOSIS and DYNAMISM menus.

44 €

Menu alla carta - *À la carte menu*

Antipasti – Starters

BRESAOLA “ALTEO” ^(1,3,7)

Bresaola di manzo fatta in casa, alle vinacce di Amarone Alteo, con fagioli cannellini, cipolla di Tropea, pan brioches croccante
Home-made beef bresaola, with Alteo Amarone marc, with cannellini beans, Tropea onion, crispy brioche bread.

18 €

BATTUTA ⁽⁴⁾

Battuta di manzo al coltello, dashi all'arrabbiata, acciughe del Cantabrico
Knife-cut beef, arrabbiata dashi, Cantabrian anchovies

18 €

RICCIOLA ^(4,6)

Sashimi di ricciola, maionese al latte di soia e salsa di soia, uova d'aringa, insalatina dell'orto
Amberjack sashimi, soy milk mayonnaise and soy sauce, herring roe, garden salad

22€

“ZUPPETTA PRIMAVERA” ^(7,13)

Piselli e fagiolini saltati, yogurt al wasabi, spuma di legumi, olio al prezzemolo e limone
Sautéed peas and green beans, wasabi yogurt, legume mousse, parsley and lemon oil

15 €

ASPARAGI E ALGHE

Asparagi bianchi arrostiti e crudi, crema di lattuga di mare, alga Dulse
Roasted and raw white asparagus, cream of sea lettuce, Dulse seaweed

16 €

Primi - *Pasta & Rice courses*

BIGOLI "CORTE DEL POZZO"^(1,3)

Bigoli al torchio, ragù d'oca in umido, olio all'alloro, pepe nero
Bigoli al torchio, Goose ragout stew, laurel oil, black pepper

22 €

TAGLIOLINO^(1,2,3,11)

Tagliolino alle alghe, tartare di gambero rosso, gomasio e cedro
Tagliolini with algae, red prawn tartare, gomasio and citron

26 €

PENNOTTI^(1,2,8)

Pennotti mantecati al pesto di piselli di Colognola e pistacchio, coulis di pomodori e aceto balsamico
Pennotti creamed with Colognola peas and pistachio pesto, tomato coulis and balsamic vinegar

20€

RISOTTO ⁽⁷⁾

mantecato agli asparagi verdi, cumino e menta
(min 2 persone)
*creamied with green asparagus, caraway seeds and mint
(min 2 people)*

20 €

TAGLIATELLE ^(1,2,3,4,7)

Tagliatelle all'uovo, astice, bisque al pomodoro, limone e basilico
(min 2 persone)
*Egg tagliatelle, lobster, bisque of tomatoes, lemon and basil
(min 2 people)*

40 €

Secondi - *Main courses*

FILETTO ⁽⁷⁾

di manzo alla brace, crema di sedano rapa, fragole e aceto di fragole
Grilled beef fillet, cream of celeriac, strawberries and strawberry vinegar

27 €

SOVRACOSCIA

di gallina alla brace, taccole, arancia e pepe verde
Grilled chicken, snow peas, orange and green pepper

24 €

FIorentINA

Fiorentina di manzo alla brace con patate al forno
(razza Simmenthal, allevato in Italia, pezzatura variabile 900/1200 gr, tempo di attesa 30 min)

Fiorentina beef steak with baked potatoes
(Simmenthal breed, bred in Italy, variable size 900/1200 g, waiting time 30 min)

9 € / hg

GALLINELLA ^(2,4,7)

al forno, il suo fumetto ai carboni, erba cipollina e purè di patate

baked chicken, its smoked charcoal, chives and potato puree

26 €

SELEZIONE DI FORMAGGI ⁽⁷⁾

Selezioni formaggi (5 pezzi)
Cheese selections (5 pieces)

15 €

Dolci – *Desserts*

PECAN E BANANA^(1,3,7,8)

Base sablè, mousse alla banana, noci pecan e caramello salato

Sablè base, banana mousse, pecans and salted caramel

8 €

CIOCCOLANDO^(3,7,8)

Torta morbida al cioccolato, mousse al cioccolato e croccante alle fave di cacao

Soft chocolate cake, chocolate mousse and cocoa bean crunch

8 €

“BISI” E AGRUMI⁽⁷⁾

Crema di latte agli agrumi, piselli di Colognola sciroppati, succo di calamansi

Citrus milk cream, Colognola peas in syrup, Philippine lime juice

8 €

Acqua/water 3€, Caffè/Coffee 2,5€, Pane, olio, coperto e servizio/ Bread, oil, cover and service 4€

Vi invitiamo a riferire eventuali allergie o intolleranze al momento della prenotazione
Please report any allergies or intolerances when making your reservation / placing your order

Il menù potrebbe contenere prodotti surgelati all'origine in caso di mancanza del prodotto fresco
The menu may contain frozen products at the origin should local fresh products not be available.

ELENCO ALLERGENI

ALLERGEN LIST

- | | | | |
|---|--|----|---|
| 1 | Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)
<i>Cereals containing gluten and derived products (wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut)</i> | 8 | Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia) |
| 2 | Crostacei e prodotti a base di crostacei
<i>Crustaceans and crustacean products</i> | 9 | Sedano e prodotti a base di sedano
<i>Celery and celery products</i> |
| 3 | Uova e prodotti a base di uova
<i>Eggs and egg products</i> | 10 | Senape e prodotti a base di senape
<i>Mustard and mustard products</i> |
| 4 | Pesce e prodotti a base di pesce
<i>Fish and fish products</i> | 11 | Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo
<i>Sesame seeds and sesame products</i> |
| 5 | Arachidi e prodotti a base di arachidi
<i>Peanuts and products made from peanuts</i> | 12 | Solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg
<i>Sulfites in concentrations above 10mg/kg</i> |
| 6 | Soia e prodotti a base di soia
<i>Soybeans and soy products</i> | 13 | Lupini e prodotti a base di lupini
<i>Lupins and products made from lupins</i> |
| 7 | Latte e prodotti a base di latte
<i>Milk and milk products</i> | 14 | Molluschi e prodotti a base di molluschi
<i>Mollusks and products made from mollusks</i> |