

famŭ
BISTRÒ

menŭ





caprino



vaccino



ovino



bufalino



vegetariano

ABBIAMO BISOGNO DEL TUO AIUTO!

Cerchiamo di rispettare l'ambiente in cui viviamo, le persone con cui lavoriamo, i fornitori con cui collaboriamo ed anche il vicinato al quale, un po' di disagio, arrechiamo.

In questo, soprattutto la sera, la tua collaborazione è fondamentale: se vorrai aiutarci con una convivialità esemplare, fin d'ora ti ringraziamo. E se vuoi fare 2 chiacchiere con noi per consigli, critiche, spunti, idee etc fatti avanti!

I NOSTRI CONTATTI



+39 353 3465325



nelparco@loyogurtfamu.it



www.loyogurtfamu.it



Lo Yogurt Famù



famu_yogurt_formaggi

The logo for Famù Bistrò is centered within a dark maroon rectangular frame with a wavy bottom edge. The word 'famù' is written in a white, stylized, lowercase font, with the 'u' having a small horizontal bar above it. Below 'famù', the word 'BISTRÒ' is written in a white, uppercase, sans-serif font.

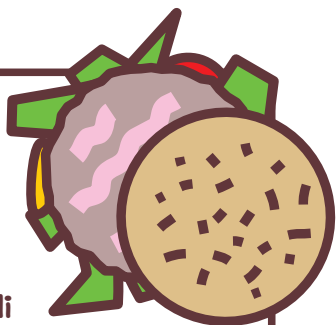
famù BISTRÒ

Siamo partiti dalle cose semplici. La mucca **Famù**, e il nostro yogurt pure. Strada facendo, ci siamo accorti che la pecora **Fabé** e la capra **Famé**; affermiamo che la bufala **Fabù**, ma qui una semplice licenza poetica potrebbe non essere sufficiente....

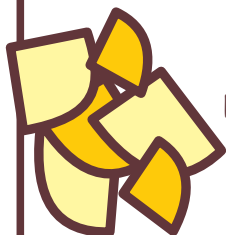
Famù Bistrò nasce per questo. Al grido di **"Togli il bovino, metti il Tomino"** abbiamo lanciato il **Tumin Burger**, vera e propria **icona del nostro locale**. Ma poi troverete robiole, tome, tomini e tomette, declinate in piatti che non vediamo l'ora di farvi assaggiare.

Ora, Contrada Mondovì resterà sempre una delle vie più belle della nostra Cuneo e noi continueremo ad offrirvi ricette sfiziose in un ambiente conviviale. Consapevoli, però, che a rendere questo momento indimenticabile sarete voi e chi vi è seduto di fronte.

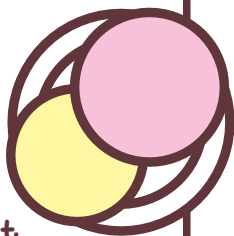
scegli
un burger



Aggiungi
le patate



goditi
il gelato
(2 gusti)
o lo yogurt



menü
COMBO

con focaccia
+ € 1,50

Coperto € 1,50

Tumin
Burger



pane artigianale

radicchio



miele

cotto/speck



tumin



Tomino di mucca avvolto
nel prosciutto cotto o speck,
pane artigianale, radicchio, miele

€ 9 - menü
COMBO
15,90

Tumin Big Burger



pane artigianale
insalata verde

hamburger



pomodoro

cotto/speck



tumin

salsa Famù



Tomino di mucca avvolto nel prosciutto cotto o speck, hamburger di vitello, pane artigianale, insalata, pomodoro, salsa **Famù** allo yogurt

€ 13 - **menü**
combo
19,90

Tumin Fried ^vBurger



pane artigianale

radicchio



mela

aioli



tomino fritto



Tomino fritto di mucca, mela, pane artigianale, radicchio, aioli

€ 11 - **menü**
combo
17,90

Groc monsù



pane valle maira



toma di mucca



prosciutto cotto



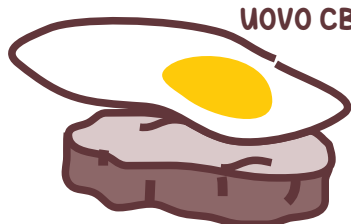
burro **BIO**



Toma di mucca **Famù**,
prosciutto cotto, pane della Valle
Maira, burro bio **Famù**,
besciamella

€ 12 **menù
combo**
18,90

Groc madame



UOVO CBT

pane valle maira



toma di mucca



prosciutto cotto



burro **BIO**



Toma di mucca **Famù**, uovo CBT,
pane della Valle Maira, prosciutto
cotto, burro bio **Famù**, besciamella

€ 13 **menù
combo**
19,90

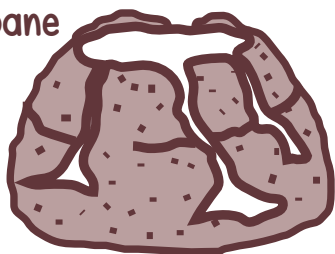
Vulcano dal Mel

salsiccia



Fonduta
di Toumin dal Mel

pane



patate



stick di polenta



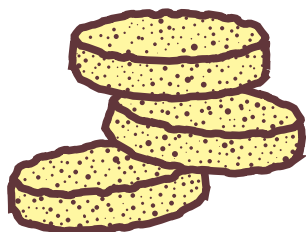
Pane artigianale scavato,
fonduta di Toumin dal Mel
(con latte e burro bio **Famù**).

Serviti a parte: salsiccia,
patate e stick di polenta

€ 13

Tomini Fritti

tomini fritti



patate



composta
di cipolle



aioli



Tomini di mucca fritti impanati
con patate, composta
di cipolle e aioli

€ 9,50

Tartiflette

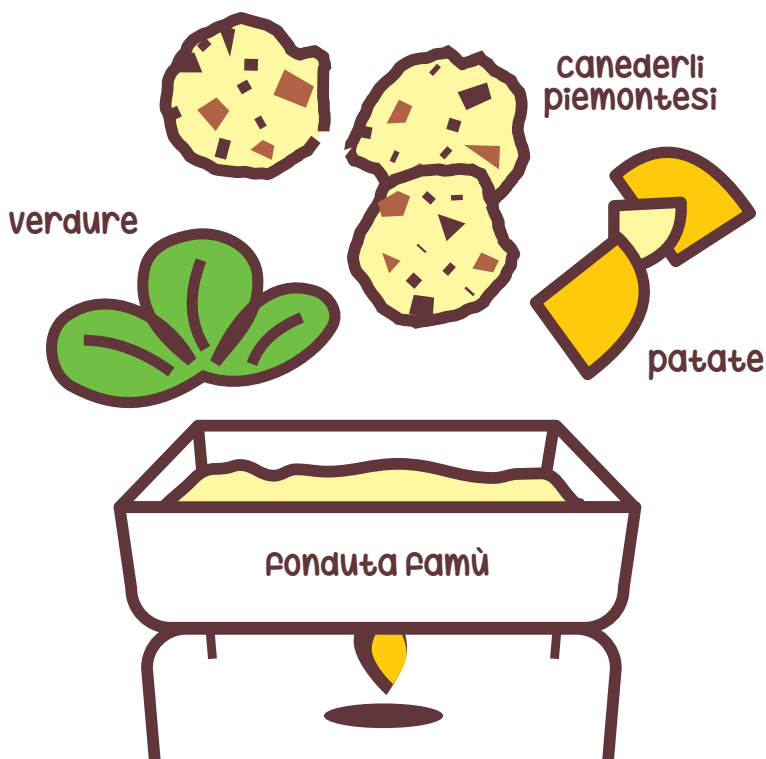


Toma di mucca **Famù**,
lardo, speck, cipolle e patate

€ 13

Fonduta del bistrò

minimo x2



Fonduta **Famù**,
verdure, patate,
canederli piemontesi,
salsiccia

a persona
€ **22**

V
vegetariana
a persona
€ **19**

Raclette del bistrò

minimo x2

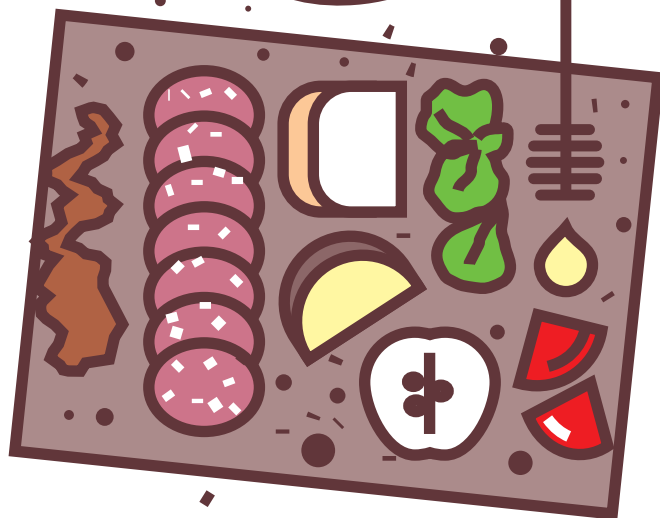


Formaggio Raclette, affettati,
patate, verdure, mele

a persona
€ **22**

V
vegetariana
a persona
€ **19**

Taglieri



-
- V Verticale di Roccaverano DOP** € 15,00
L'eccellenza di capra in tre stagionature
 - V Tripudio di blu** € 13,00
Cremosa, di mucca, di capra: goduriose!
 - V Fabù e le sue sorelle** € 13,00
Mozzarella: dalla mucca alla bufala
 - V Misto formaggi** € 15,00
Robiola di Roccaverano DOP, Castelmagno DOP
e crema di gorgonzola DOP
 - Misto formaggi e salumi** € 18,00
Robiola di Roccaverano DOP, Castelmagno DOP
e crema di gorgonzola DOP, speck artigianale,
coppa stagionata, salsiccia essicata



V Fabù in carrozza € 11,00

Mozzarella di latte di bufala cuneese **Fabù** in carrozza

Fabù e crudo € 13,00

Mozzarella di latte di bufala cuneese **Fabù**
e prosciutto crudo

V Fabù e verdure € 13,00

Mozzarella di latte di bufala cuneese **Fabù**
e verdure grigliate miste

Fabù, pomodoro e bresaola € 13,00

Mozzarella di latte di bufala cuneese **Fabù**,
pomodori e bresaola

V La nostra caprese € 12,00

Mozzarella di latte di bufala cuneese **Fabù**
e pomodoro *(da maggio a settembre)*



sfizi

Patate al forno	€ 4,00
Verdure grigliate	€ 6,00
Insalata verde con pomodorini	€ 5,00
Pane fritto	€ 4,50
Hamburger classico	€ 9,00

In pausa

Menù lavoro

dal lunedì al venerdì a pranzo



Antipasto del giorno, insalata
o primo del giorno, 3 formaggi **Famù**,
yogurt o gelato o caffè, acqua
e coperto compresi

€ **12,50**

menü Bimbi

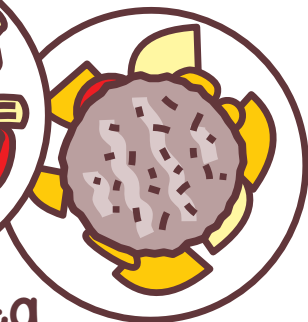


pasta
al pomodoro

o, in alternativa,

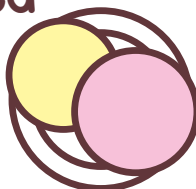
hamburger

nel piatto, con patate



bibita/acqua

coppetta
gelato
(2 gusti)



€ 15

Dolci

Panna cotta	€ 5,00
Cheesecake Famù	€ 5,00
V Semifreddo	€ 5,00
Dolce del giorno	€ 5,00

YOGURT AL CUCCHIAIO



1 scegli la base croccante

- Muesli con cioccolato
- Muesli nocciola e uvetta
- Meringhette
- Amaretti
- Noci
- Uvetta
- Semi di girasole
- Semi di zucca
- Gocce di cioccolato
- Granella di nocciole*

2 aggiungi lo yogurt intero

100% naturale, a lenta fermentazione (almeno 12 ore)

3 completa con gusto!

- Miele Bio Nardette
- Crema di marroni*
- Confettura di mirtilli*
- Confettura di fichi*
- Confettura di fragole*
- Confettura di pesche*
- Marron glacé*

(*) Agrimontana

V Yogurt al cucchiaino
+ frutta fresca

€ 4,00
€ 1,00

CAFFETTERIA



Caffè	€ 1,90
Cappuccino	€ 2,20
Caffè con gelato	€ 3,50
The/Tisane "in-fusione" - vedi menù a parte	€ 3,00
Caffè Orzo tazza piccola / grande	€ 1,90 / € 2,50
Ginseng tazza piccola / grande	€ 1,90 / € 2,50

BIBITE



Acqua a bicchiere / in caraffa	€ 0,60 / € 1,50
Spremuta	€ 3,50
Succo di frutta Bio ACE, albicocca, ananas, arancia, mela, mirtillo, pera e pesca	€ 3,50
MoleCola / MoleCola Zero	€ 3,50
Crodino / Campari Soda / Aperol Soda	€ 4,00
Bernardin Aperitivo analcolico San Bernardo	€ 4,00
Thé Bio San Bernardo Limone, Pesca	€ 3,50
Bibite Bio San Bernardo Aranciata, Aranciata Rossa, Chinotto, Gassosa, Ginger Beer, Limonata, Spuma Piemontese, Tonica	€ 3,50

BIRRE ALLA SPINA



Kauss Bionda bionda Kauss, Piasco CN alc 4,7 % vol	€ 5,00
Kauss Nagòj - <i>IPL Ambrata</i> alc 5,8° vol Kauss, Piasco CN	€ 5,00
Kauss Rossa - <i>rossa</i> alc 5,9 % vol Birrificio Kauss, Piasco CN	€ 5,00

BIRRE IN BOTTIGLIA E IN LATTINA 33cl



Panada - <i>Blanche</i> alc 4,7° vol Troll, Vernante CN	€ 5,00
Dorina - <i>Bionda</i> alc 5,2° vol Troll, Vernante CN	€ 5,00
I.P.A. - <i>IPA</i> alc 6,0° vol Troll, Vernante CN	€ 5,00
Shangrilla - <i>Ambrata speciale</i> alc 8,5° vol Troll, Vernante CN	€ 5,00
Flooke - <i>Amber Lager</i> alc 6,5° vol Birrificio della Granda, Lagnasco CN	€ 5,00
Alter Native - <i>Fruit & Juicy IPA</i> alc 6,7° vol Birrificio della Granda, Lagnasco CN	€ 5,00
Regeneration - <i>Black IPA</i> alc 7,0° vol Birrificio della Granda, Lagnasco CN	€ 5,00
Xtra - <i>Hazy DDH IPA</i> alc 6,6° vol Birrificio della Granda, Lagnasco CN	€ 5,00

VINO ROSSO



Dolcetto Langhe DOC - Az. Agr. Demarie	€ 17,00
Dolcetto d'Alba DOC - Az. Agr. Manera	€ 17,00
Dolcetto d'Alba DOC - Simone Scaletta	€ 17,00
Dolcetto d'Alba DOC Bio - 8pari, Az. Agr. Brandini	€ 19,00
Barbera d'Asti DOCG - Az. Agr. Gozzelino	€ 22,00
Barbera d'Asti DOCG Sup. - Cascina Garitina	€ 24,00
Barbera d'Asti DOCG - Az. Agr. Maccario	€ 25,00
Barbera d'Alba DOC - Mossio	€ 27,00
Barbera d'Alba DOC Sup. - Az. Agr. Demarie	€ 22,00
Nizza DOCG - Pico Maccario	€ 26,00
Roero DOCG Bio - 8pari, Az. Agr. M. Correggia	€ 29,00
Nebbiolo Langhe DOC - Diego Pressenda	€ 25,00
Nebbiolo d'Alba DOC - Guglielmo Marolo	€ 22,00
Nebbiolo d'Alba DOC - Az. Agr. Gozzelino	€ 23,00
Nebbiolo d'Alba DOC - Az. Agr. Manera	€ 24,00

VINO ROSSO



Nebbiolo d'Alba DOC Bio - Az. Agr. Demarie	€ 24,00
Nebbiolo d'Alba DOC - Az. Agr. Giacomo Vico	€ 23,00
Nebbiolo d'Alba DOC - Az. Agr. Scaletta	€ 24,00
Pelaverga DOC Bio - Az. Agr. Melognis	€ 23,00
Barbaresco DOCG - 8pari, Adriano Marco e Vittorio	€ 39,00
Pinot Nero IGT - Cantine Vitevis	€ 21,00
Chianti DOCG - Tenute Rossetti	€ 21,00
Syrah DOC - Colomba Bianca	€ 20,00
Nero d'Avola - Libera Terra	€ 19,00

VINO ROSATO



Rosato Langhe DOC - Diego Pressenda	€ 20,00
Rosato Langhe DOC - Broccardo	€ 19,00
Rosato DOC - Az. Agr. Adanada	€ 20,00
Rosato - Pico Maccario	€ 19,00

VINO BIANCO



Favorita Langhe DOC - Az. Agr. Manera	€ 17,00
Favorita Langhe DOC - Az. Agr. Giacomo Vico	€ 17,00
Roero Arneis DOCG - Guglielmo Marolo	€ 17,00
Roero Arneis DOCG Bio - Az. Agr. Demarie	€ 18,00
Roero Arneis DOCG - Az. Agr. Giacomo Vico	€ 17,00
Chardonnay DOC - Az Agr. Gozzelino	€ 17,00
Riesling Langhe - Diego Pressenda	€ 26,00
Sauvignon Langhe DOC - Az. Agr. Adanada	€ 22,00
Estrosa Viognier DOC - Pico Maccario	€ 19,00
Gewurztraminer DOC - Vivallis	€ 23,00
Pinot Grigio DOC - Vivallis	€ 21,00
Greco Del Sagno DOC - La Fortezza	€ 20,00
Vermentino IGT - Saragat Atzei	€ 19,00
Insolia Resilience DOC - Colomba Bianca	€ 17,00
Grillo Catarratto DOC Sup. Bio - Libera Terra	€ 17,00

BOLLICINE



Prosecco DOC - Cascine Vitevis	€ 16,00
Valdobbiadene Sup. DOCG - Progettidivini	€ 23,00
Valdobbiadene Cuvée Rosè DOC - Progettidivini	€ 24,00
Metodo Classico Brut - Mattia Vezzola	€ 35,00
Metodo Classico Brut Rosè - Mattia Vezzola	€ 37,00
Franciacorta Brut - Az. Agr. Uberti	€ 36,00
Franciacorta Brut Rosè - Az. Agr. Uberti	€ 38,00
Alta Langa DOCG Extra Brut - Az. Agr. Manera	€ 30,00
Trento DOC - Valentini Vivallis	€ 37,00
Champagne AOC Palmes d'Or Brut Vintage Nicolas Feuillatte	€ 67,00

BOLLE DOLCI



Moscato d'Asti DOCG - Az. Agr. Manera	€ 16,00
Moscato d'Asti DOCG - Az. Agr. Gozzelino	€ 16,00

APERITIVO



Spritz Aperol	€ 6,00
Spritz Campari	€ 6,00
Spritz Hugo	€ 6,00
Spritz Violetta	€ 6,00
Spritz Gelsomino	€ 6,00
Spritz Ciliegia	€ 6,00
Americano	€ 7,00
Negroni	€ 7,00
Gin Tonic / Lemon	€ 7,00
Gin Tonic / Gin Lemon Premium	€ 9,00
Crodino e Porto	€ 6,00
Barbera Tonic	€ 7,00
Pastis	€ 4,00
Analcolico	€ 5,00

Vini a calice

a partire da € 5,00

ALLERGENI

SI INFORMANO I SIGNORI CLIENTI CHE IN QUESTO ESERCIZIO VENGONO "SOMMINISTRATI ALIMENTI" CHE POSSONO CONTENERE QUESTI TIPI DI ALLERGENI O LORO TRACCE:

Cereali contenenti glutine, **pesce** e **prodotti a base di pesce**, **latte** e **prodotti a base di latte**, **senape** e **prodotti a base di senape**, **anidride solforosa** e **solfiti**, in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro, **crostacei** e **prodotti a base di crostacei**, **arachidi** e **prodotti a base di arachidi**, **frutta a guscio**, **semi di sesamo** e **prodotti a base di sesamo**, **lupini** e **prodotti a base di lupini**, **uova** e **prodotti a base di uova**, **soia** e **prodotti a base di soia**, **sedano** e **prodotti a base di sedano**, **molluschi** e **prodotti a base di molluschi**.

Alcune delle nostre preparazioni possono subire trattamento termico di abbattimento rapido fino a temperature negative, per mantenere al meglio le proprietà organolettiche delle stesse.

Il personale è a disposizione del cliente per fornire tutte le informazioni inerenti agli allergeni presenti nei nostri piatti.



Scopri di più

