



menū





caprino



vaccino



ovino



bufalino



vegetariano



vegano

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

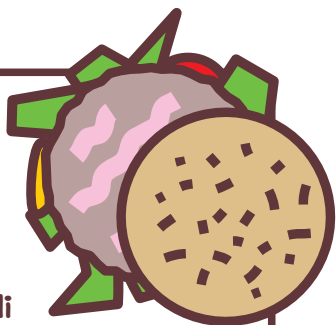


Siamo partiti dalle cose semplici. La mucca **Famù**, e il nostro yogurt pure. Strada facendo, ci siamo accorti che la pecora **Fabè** e la capra **Famè**; affermiamo che la bufala **Fabù**, ma qui una semplice licenza poetica potrebbe non essere sufficiente...

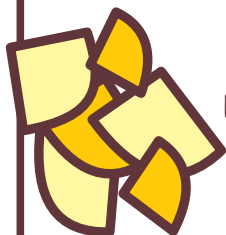
Da **Famù nel Parco** troverai il **nostro gelato** e tante altre **golosità dalla cucina**, basata sul legame con il territorio frutto di un'esperienza ventennale nel settore. **Fornitori locali, artigianali** e produzioni prevalentemente realizzate in un'azienda agricola sociale, saranno quindi ingredienti base della proposta. Ti aspettiamo anche per fare merenda, per l'aperitivo e, in generale, quando ti fa piacere. Noi saremo pronti ad accoglierti!

Con il progetto di **Famù nel Parco**, una porzione di Parco della Resistenza di Cuneo è stata rigenerata e restituita alla città: sarà teatro di progetti e iniziative accomunate da una visione di sostenibilità e collaborazione che proverà a portare avanti il lavoro fatto dalla precedente esperienza della **Casa della Sostenibilità** sui temi dell'**Agenda 2030** delle **Nazioni Unite**.

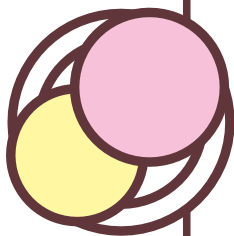
scegli
un burger



Aggiungi
le patate



goditi
il gelato
(2 gusti)



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

smash n'cheese burger



pane artigianale

insalata verde

smash burger
di carne e cipolle



pomodoro

pancetta



raclette
maionese



Formaggio Raclette, pancetta,
carne di vitello e cipolle, pane
artigianale, insalata, pomodoro,
maionese

€ 13 **menü
combo**
19,90

smash n'cheese Double burger



pane artigianale

insalata verde

2 smash burger
di carne e cipolle



pomodoro

pancetta



2 raclette
maionese



Formaggio Raclette (2 fette),
pancetta, 2 burger di carne
di vitello e cipolle, pane artigianale,
insalata, pomodoro, maionese

€ 17 **menü
combo**
23,90

Pork 'n' cheese burger



pane artigianale

insalata verde

pulled
pork

uovo
CBT



Fonduta di
Toumin dal Mel

salsa BBQ



Fonduta di Toumin dal Mel, pulled
pork, uovo CBT, pane artigianale,
insalata, salsa BBQ

€ 13 - **menü
combo**
19,90

Vegan burger



focaccia

insalata verde



burger
vegano

pomodoro



composta
di cipolle



maionese
vegana



Burger vegano, focaccia, insalata,
pomodoro, composta di cipolla,
maionese vegana

€ 11 - **menü
combo**
17,90

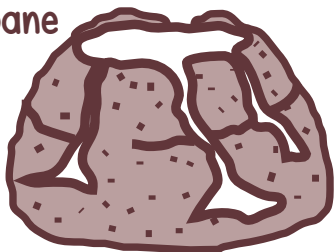
Vulcano dal Mel

salsiccia



Fonduta
di Toumin dal Mel

pane



patate



stick di polenta



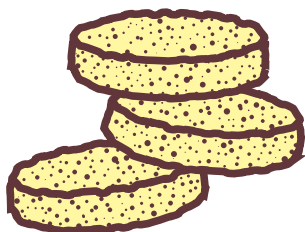
Pane artigianale scavato,
fonduta di Toumin dal Mel
(con latte e burro bio **Famù**).

Serviti a parte: salsiccia,
patate e stick di polenta

€ 13

Tomini Fritti

tomini fritti



patate



composta
di cipolle



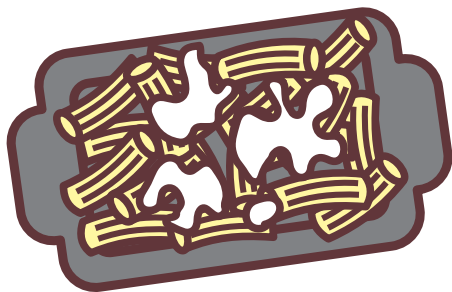
aioli



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

€ 9,50

Primi



V

Mac ed Purmagg

La nostra versione
del mac and cheese

€ 11

V

Raviolas val varaita con castelmagno e pere caramellate

Un classico della cucina
cuneese, a modo nostro

€ 12



V

crouset mèscia con crema di porri

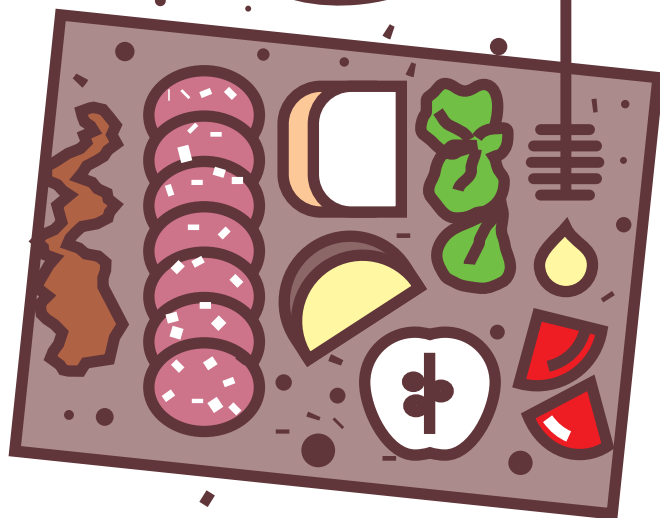
Conosci il progetto Mèscia?
Fanno una pasta
buonissima!



€ 12



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

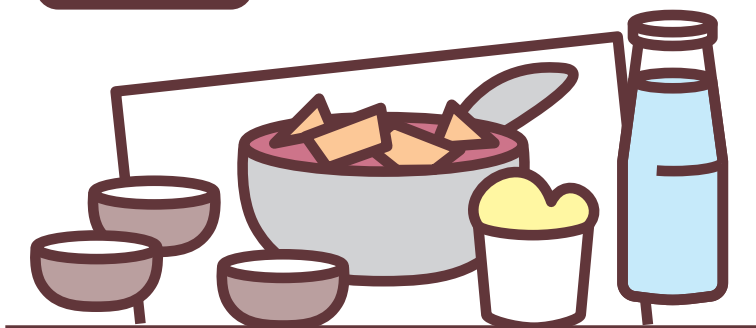
V La nostra caprese € 12,00

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

In compagnia

Menù conviviali

minimo x2



Menu Leggero *(a persona)*

3 entrèe, primo in padella (*vedi fuori menù*),
gelato Fior di panna + topping, acqua
e coperto compresi

€ **24,90**



Raclette del Parco *(a persona)*

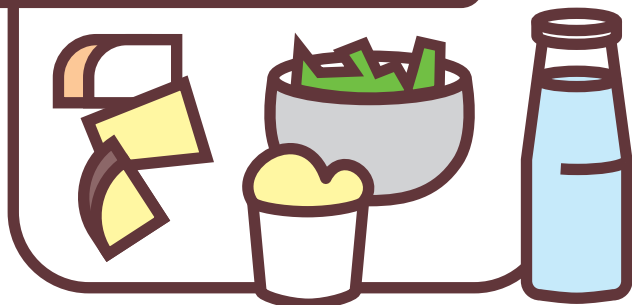
Formaggio Raclette, affettati, salsiccia e cipolle,
patate, verdure, uovo CBT, stick di polenta

€ **29,90**

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**

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



sfizi

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

menü Bimbi

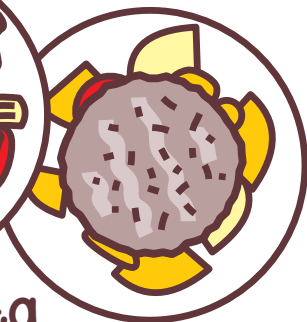


**pasta
al pomodoro**

o, in alternativa,

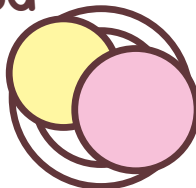
hamburger

nel piatto, con patate



bibita/acqua

**coppetta
gelato**
(2 gusti)



€ **15**

il GELATO famù



minimo x2

1 parti dal Fior di panna

Secondo noi è buonissimo...tu che ne pensi?!

2 scegli 4 abbinamenti/topping per completare con gusto

- Biscotto di meliga
- Caramello dolce
- Caramello salato
- Miele Bio Nardette
- Mini M&M's
- Amaretti
- Mandorle
- Meringhe
- Torroncino
- Crema cioccolato e nocciola*
- Crema di marroni*
- Granella di nocciole*
- Confettura di fichi*
- Confettura di fragole*
- Confettura di mirtilli*
- Confettura di pesche*

(*) Agrimontana

V Gelato	(a persona)	€ 6,00
+ frutta fresca		€ 1,00
+ panna montata		€ 1,00

IN COPPA



Affogato al caffè Gelato al caffè, crema, caffè caldo, polvere di caffè	€ 6,90
Affogato al cioccolato Gelato al cioccolato, fior di panna, cioccolata calda, scaglie di cioccolato	€ 6,90
Affogato Biricchino Gelato alla crema, stracciatella, Baileys/rum/marsala, topping al caramello	€ 6,90
Variegato all'amarena Gelato variegato all'amarena, crema, topping all'amarena	€ 6,90
Banana split Banana, gelato al fior di panna, crema, topping al cioccolato	€ 6,90
Coppa Croccante Gelato al fior di panna, crema, croccante al cioccolato, granella di nocciole, topping al caramello	€ 6,90
Coppa Famù Gelato allo yogurt, miele, biscotto di meliga, scaglie di cioccolato	€ 6,90
Coppa del Viale Gelato alla crema, nocciola, fior di panna, granella di nocciola, topping al caramello	€ 7,90
Coppa Frutta Gelato al fior di panna, frutta fresca di stagione, topping ai frutti di bosco (<i>primavera e estate</i>)	€ 7,90
+ panna montata	€ 1,00

IN COPPA



Coppa Fragolina Gelato alla crema, limone, fragola, fragole fresche, topping alla fragola (<i>primavera e estate</i>)	€ 6,90
Coppa Amaretto Gelato all'amaretto, fior di panna, amaretti, miele, cialda (<i>autunno e inverno</i>)	€ 6,90
Coppa Marron Glacé Gelato ai marroni, fior di panna, marron glacé, cialda (<i>autunno e inverno</i>)	€ 7,90
Coppa Torroncino Gelato al torroncino, crema, granella di torrone, cioccolata calda (<i>autunno e inverno</i>)	€ 7,90
Coppa Pizza Gelato alla crema, topping alla fragola, panna montata, foglie di menta	€ 6,90
Coppa Uovo Gelato al fior di panna, pesche sciroppate, scaglie di cioccolato	€ 6,90
Coppa 1 gusto 1 gusto a scelta, cialda	€ 3,50
Coppa 2 gusti 2 gusti a scelta, cialda	€ 4,00
Coppa 3 gusti 3 gusti a scelta, cialda	€ 4,50
+ panna montata	€ 1,00

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!

- Biscotto di meliga
- Caramello dolce
- Caramello salato
- Miele Bio Nardette
- Mini M&M's
- Amaretti
- Mandorle
- Meringhe
- Torroncino
- Crema cioccolato e nocciola*
- Crema di marroni*
- Granella di nocciole*
- Confettura di fichi*
- Confettura di fragole*
- Confettura di mirtilli*
- Confettura di pesche*

(*) Agrimontana

V Yogurt al cucchiaino
+ frutta fresca

€ 4,00

€ 1,00

Merenda

dalle 15:30 alle 17:30



-
- V** Vuoi fare merenda? € 6,00
Scegli un dolce, noi ti offriamo il thè
(caldo o freddo, come piace a te!)

Dolci

Panna cotta	€ 5,00
Cheesecake	€ 5,00
Dolce del giorno	€ 5,00

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



Menabrea - <i>bionda premium lager</i> <i>alc 4,8 % vol</i> Menabrea, Biella BI	€ 5,00
Troll Patela - <i>doppio malto chiara</i> <i>alc 7,2 % vol</i> Birrificio Troll, Vernante CN	€ 5,00
Kauss Rossa - <i>rossa</i> <i>alc 5,9 % vol</i> Birrificio Kauss, Piasco CN	€ 5,00

BIRRE IN BOTTIGLIA E IN LATTINA 33cl



Kauss Senza Glu - *Bionda Gluten Free* | alc 4,5° vol € 5,00
Kauss, Piasco CN

Kauss Nagòj - *IPL Ambrata* | alc 5,8° vol € 5,00
Kauss, Piasco CN

Kauss Doppio malto - *Doppio Malto* | alc 8° vol € 5,00
Kauss, Piasco CN

Kauss 3841 - *Bionda Lager* | alc 5° vol € 5,00
Kauss, Piasco CN

Panada - *Blanche* | alc 4,7° vol € 5,00
Troll, Vernante CN

Dorina - *Bionda* | alc 5,2° vol € 5,00
Troll, Vernante CN

I.P.A. - *IPA* | alc 6,0° vol € 5,00
Troll, Vernante CN

Shangrilla - *Ambrata speciale* | alc 8,5° vol € 5,00
Troll, Vernante CN

Flooke - *Amber Lager* | alc 6,5° vol € 5,00
Birrificio della Granda, Lagnasco CN

Alter Native - *Fruit & Juicy IPA* | alc 6,7° vol € 5,00
Birrificio della Granda, Lagnasco CN

Regeneration - *Black IPA* | alc 7,0° vol € 5,00
Birrificio della Granda, Lagnasco CN

Xtra - *Hazy DDH IPA* | alc 6,6° vol € 5,00
Birrificio della Granda, Lagnasco CN

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

il nostro impegno

Il progetto di **Famù nel Parco** succede a quello della **Casa della Sostenibilità**, promosso dal **Comune di Cuneo** nell'ambito delle attività del Piano Strategico "Cuneo per lo sviluppo sostenibile", in collaborazione con il **Parco fluviale Gesso e Stura**.

Pertanto abbiamo deciso di fare tesoro di queste esperienze e mettere in campo alcune buone pratiche per dare il nostro contributo.

Ma insieme possiamo fare ancora di più. Hai suggerimenti, idee o altro? Parliamone!

Ecco alcuni impegni che abbiamo preso per questo locale:

- Nel corso dei lavori di ristrutturazione, per le parti in legno (tra cui le pedane esterne) abbiamo utilizzato legno di castagni locali abbattuti a causa del cinipide: in questo modo, dopo trattamenti, pulitura e essiccazione, è stato possibile dare una seconda vita a questo materiale che altrimenti sarebbe stato smaltito o bruciato;
- Energia pulita: non potendo installare pannelli fotovoltaici (l'esposizione e la vicinanza degli alberi avrebbero fornito un risultato esiguo) abbiamo deciso di utilizzare energia elettrica proveniente da fonti rinnovabili;
- Coppette per i gelati, cucchiaini, tovaglioli, cannucce sono compostabili: puoi buttarli nell'umido;
- Abbiamo ridotto l'utilizzo di plastica nel locale;
- Nei nostri piatti troverai prodotti stagionali e freschi: utilizziamo il più possibile prodotti locali per cercare di ridurre i consumi ma anche per sostenere l'economia del territorio;
- Nel nostro menù trovi prodotti che arrivano da alcuni progetti sociali:
 - I Tesori della Terra Società Cooperativa Agricola Sociale Onlus
 - Momo Società Cooperativa Sociale
 - Cooperativa Sociale Progetto Emmaus
 - Voci Erranti Onlus
 - Altro Mercato
 - Libera Terra
 - ed altri ancora.

Scopri di più



conosci l'agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile?



È un programma d'azione per le persone, il pianeta e la prosperità sottoscritto nel settembre 2015 dai governi dei 193 Paesi membri dell'ONU. Ingloba 17 Obiettivi per lo Sviluppo Sostenibile – *Sustainable Development Goals, SDGs* – in un grande programma d'azione per un totale di 169 "target" o traguardi.

L'avvio ufficiale degli Obiettivi per lo Sviluppo Sostenibile ha coinciso con l'inizio del 2016, guidando il mondo sulla strada da percorrere nell'arco dei prossimi 15 anni: i Paesi, infatti, si sono impegnati a raggiungerli entro il 2030.

Gli Obiettivi per lo Sviluppo danno seguito ai risultati degli Obiettivi di Sviluppo del Millennio (*Millennium Development Goals*) che li hanno preceduti, e rappresentano obiettivi comuni su un insieme di questioni importanti per lo sviluppo: la lotta alla povertà, l'eliminazione della fame e il contrasto al cambiamento climatico, per citarne solo alcuni. Gli "Obiettivi comuni" riguardano tutti i Paesi e tutti gli individui: nessuno ne è escluso, né deve essere lasciato indietro lungo il cammino necessario per portare il mondo sulla strada della sostenibilità.

Scopri di più



