



La nostra è una cucina semplice con attenzione ai dettagli, legata alla tradizione ma che tende la mano a piatti più internazionali. Un menù secondo il quale il cibo è sempre accordato con il vino ed orientato al migliore abbinamento con esso.

Pane, coperto e relax sono offerti da noi.

Tutte le paste fresche, dolci e pani riservati alla preparazione dei piatti sono di nostra produzione.

In conformità a quanto previsto dal Regolamento europeo n. 1169/2011, ma soprattutto al fine di garantire la tutela della nostra clientela si avvisa che le portate come indicate nei menù possono contenere tracce di allergeni.

Si raccomanda pertanto chi fosse a conoscenza di problemi legati ad intolleranze o allergie agli alimenti, di specificarlo all'atto della prenotazione o di consultare le schede dei piatti sul tablet a vostra disposizione.

Antipasti

.Tonno di Coniglio € 7
con le sue verdure e Bagna Freida

.Crudo di Pesce € 12
secondo mercato

.Battuta al coltello di Fassona € 9
con i suoi condimenti

.Frittino di Pesce € 9
secondo mercato

.Zuppetta di Cozze € 6

.Tarte Tatin € 7
con Pomodorini Confit e Robiola Tre Latti

- Verdura Redina Luca - Granda Freschi -
- Companatico: Granda Freschi/ Grissinificio Rista /
il Forno del Borgo / Tarallificio Mastromatteo -

Tastoma tut

consigliato per due persone, oppure ordinabili per singole voci

- solo la sera -

Tomini elettrici € 3

Giardiniera € 5

Salsiccia cruda Piemontese € 6

Rosetta con Lingua, salsa Brusca e Peperone € 5

Acciughe al verde € 4

Cervella Fritte € 4

€ 22

- Salumi: Salumificio Ferrero, Agrisalumeria Luiset e Azienda agricola Bettella -
- Formaggi selezionati da Franco Parola -

Primi

.Bottoni Robiola Tre Latti € 10

con crema di Zucca e Nocciole

.Gnocchi di Patate € 9

con Gamberi & Bisque

.Tajarin ai soli Tuorli € 8

con ragù di Fegatini



WINEAT
ENDOCUCINE A TORINO

.Fregola Porcini e Vongole € 11

con Erba Cipollina e zest di Limone

- Pasta secca del pastificio Felicetti -
- N.B. Tutte le paste fresche sono di nostra produzione -

Secondi

.Sottofiletto di Fassona € 18
con Verdure

.Secreto di Maiale Iberico € 16
con Friggirelli e Salsa Piri Piri

.Pescato del Giorno € 16
secondo mercato

.Polpo 'Mbriaco € 18
con crema di Melanzane e Yogurt

- Carne della macelleria Silvio Brarda di Cavour -
- Pesce della pescheria Gallina -

Bar

Acqua Norda
bott 50 cl € 1 / bicchiere € 0.5
Caffè Illy € 1.5
Caffè d'Orzo € 1.2
Cappuccio € 1.8
Caffè Corretto € 2.5
Bibite € 2.5
Succhi Bio e bibite Plose € 3.5
Metzger 33 cl. € 4.5
Birre Artigianali 75 cl. € 13

Amari e Distillati

Amaro
Whisky Torbato
Whiskey
Rum Agricole
Rum
Grappa Affinata
Grappa

Dolci

.Tortino al Cioccolato € 5

con Marmellata alle Pesche, Amaretti e Cremoso al Fondente

.Crumble e Ananas € 5

con Crema Pasticcera & Meringa all'Italiana

.Torta all'acqua e Fondente € 5

con Marmellata del giorno

Per i dolci del giorno e vini da
dessert chiedere al personale di sala

A ciascuno il suo

proposta vini in abbinamento

.Percorso INGRESSO: 3 calici 10 €

.Percorso NAVIGATO: 3 calici 15 €

.Percorso COMPLETO: 4 calici 20 €

.Percorso ROSSORUBINO: 6 calici 30 €

Il percorso, previsto per una persona, viene elaborato dal sommelier in base alle esigenze del richiedente.

Per gli incontentabili suggeriamo di visionare la selezione Coravin

Per le bottiglie vi preghiamo di rivolgervi al nostro personale per suggerimenti o per la carta vini.