i menu Degustazione

DEGUSTAZIONE TIPICA PIEMONTESE

Sono i piatti della tradizione delle montagne e campagne piemontesi.

Antipasto del Barot
Il piatto tipico del contadino piemontese, consumato tra le vigne.
Guarda l'elenco sul menù

Risotto Ubriaco con Barbera e salsiccia
Risotto al Castelmagno e salsa di nocciole

Brasato al Barbera con polenta
Filettino di maiale
con bacche di ginepro e salsina al Barbera.

Le nostre dolcezze
Bunet
Salame al cioccolato

I vini sono a parte,
che potete scegliere al fiasco o in bottiglia

€ 39,50 a persona
(minimo due persone)

DEGUSTAZIONE TIPICA TORINESE

Una commistione di piatti tipici piemontesi e meridionali, nati dalla storica immigrazione che ha caratterizzato la città.

Antipasto del Barot
Il piatto tipico del contadino piemontese, consumato tra le vigne.
Guarda l'elenco sul menù

Antipasto del cafone
Il piatto tipico della pausa pranzo del contadino meridionale, consumato all'ombra di un ulivo.
Guarda l'elenco sul menù

Degustazione di paste e risotti
Cavatelli alla pecorara
Spaghetti alla chitarra alla tonnarotta
Risotto Ubriaco con Barbera e salsiccia
Risotto al Castelmagno e salsa di nocciole

Le nostre dolcezze
Un misto delle nostre specialità

I vini sono a parte,
che potete scegliere al fiasco o in bottiglia

€ 34,50 a persona
(minimo due persone)

English menu

menu Français

DEGUSTAZIONE TIPICA MERIDIONALE

Sono piatti ispirati ai sapori e alle tradizioni delle regioni del Sud, arrivati a Torino insieme agli emigranti del secolo scorso.

Antipasto del cafone
Il piatto tipico della pausa pranzo del contadino meridionale, consumato all'ombra di un ulivo.
Guarda l'elenco sul menù

Cavatelli alla pecorara
Spaghetti alla chitarra alla tonnarotta

Spiedino di salsiccia alla siciliana
Tonno abbottonato servito con caponata di melanzane

Le nostre dolcezze
Torta al cannolo siciliano
Sorbetto al mandarino o arancia rossa
Gelato al pistacchio di Bronte

I vini sono a parte,
che potete scegliere al fiasco o in bottiglia

€ 39,50 a persona
(minimo due persone)