



TASTING ROUTES

SERVED TO BE SHARED FOR THE WHOLE TABLE

CARTA BIANCA

(1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14)

7 TASTES TO LIVE A SURPRISING EXPERIENCE CREATED BY
CREATIVE MIND FROM THE CHEF

EURO 175

TURIN.POP

4 COURSES INSPIRED BY TRADITION

CHEF'S WELCOME

o

AMUSE BOUCHE

o

THE ROAST AT NIGHT – MY VITELLO TONNATO (1,3,4,6)

o

RISOTTO, PEPPER CARAMEL AND CAODA SAUCE (6,7)

o

VEAL CHEEK, CELERIAC AND LIQUORICE (7,9)

o

MILK AND CARAMEL (1,7)

o

EURO 87

INTENSO

5 COURSES OF INTENSE AND INTERNATIONAL TASTE

CHEF'S WELCOME

o

AMUSE BOUCHE

o

(7,9) CELERIAC, SWEETBREAD, WHISKEY SAUCE AND PEPPER FOAM

(4,7) SALMON*, BEET AND CAODA SAUCE

o

(7) "VECCHIA LATTERIA" – RISOTTO WITH STRAVECCHIO FRIULANO AND LICORICE

o

(1,6,9) DUCK, LEEK, NORI SEAWEEED GREEN APPLE AND PLUM KETCUP

o

(1,3,7,8) PERSIMMON, GOAT'S MOUTH, CHESTNUT AND TONKA BEAN COCOA CRUNCHY

o

EURO 130

COVER CHARGE: 5 EUROS

THE MENUS MAY UNDERGO VARIATIONS, RESPECTING THE SEASONALITY OF THE PRODUCTS AND IN CORRELATION WITH MARKET AVAILABILITY. THE PREPARATIONS OF SOME DISHES MAY INVOLVE THE USE OF FOOD ADDITIVES.

IN COMPLIANCE WITH THE REQUIREMENTS ESTABLISHED BY LAW, THE FISH SERVED RAW WAS SUBJECTED TO PREVENTIVE RECLAMATION TREATMENT. NEGATIVE TEMPERATURES MAY ALSO HAVE BEEN MAINTAINED (-20°C FOR 24 HOURS / -35°C FOR 15 HOURS)
IF YOU HAVE FOOD ALLERGIES AND/OR INTOLERANCES, ASK OUR STAFF WHO WILL PROVIDE YOU WITH ADEQUATE INFORMATION ON OUR FOODS AND DRINKS.

WE TRUST YOUR DISCRETION WHEN USING CELL PHONES

ALLERGENS

1 CEREALS CONTAINING GLUTEN

2 CRUSTACEANS AND SHELLFISH PRODUCTS

3 EGGS AND EGG PRODUCTS

4 FISH AND FISH PRODUCTS

5 PEANUTS AND PEANUT PRODUCTS

6 SOY AND SOY PRODUCTS

7 MILK AND MILK-BASED PRODUCTS (INCLUDING LACTOSE)

8 NUTS: ALMONDS, HAZELNUTS, WALNUTS

9 CELERY AND CELERY-BASED PRODUCTS

10 MUSTARD AND MUSTARD-BASED PRODUCTS

11 SESAME SEEDS AND SESAME SEED PRODUCTS

12 SULFUR DIOXIDE AND SULPHITES

13 LUPINES AND LUPINE PRODUCTS

14 SHELLFISH AND SHELLFISH PRODUCTS

MENU

[menu degustazione](#) | [à la carte](#) | [vegetariano](#) | [prenota ora](#) | [gallery](#)

menu degustazione

I CLASSICI

PRE ANTIPASTO

ANTIPASTO

Tonno vitellato con maionese di bottarga *

PRIMI

Ravioli ripieni di coda di manzo, lampone e fondo di cipolla affumicata *

Riso, aglio, olio, limone e bottarga



SECONDO

Guancia di vitello, animella, sedano verde, cicoria e curcuma

PRE DESSERT

DESSERT

Cioccolato, vaniglia, uva fragola e karkadè *

PICCOLA PASTICCERIA

120,00 per persona

Allergeni

- TONNO VITELLATO CON MAIONESE DI BOTTARGA

pesce – latte – sedano – uova
- RAVIOLI RIPIENI DI CODA DI MANZO, LAMPONE E FONDO DI CIPOLLA AFFUMICATA

uova – cereali – latte
- RISO, AGLIO, OLIO, LIMONE E BOTTARGA

pesce – latte – sedano – uova
- GUANCIA DI VITELLO, ANIMELLA, SEDANO VERDE, CICORIA E CURCUMA

sedano – latte – cereali
- CIOCCOLATO, VANIGLIA, UVA FRAGOLA E KARKADÈ

latte – uova

* Si comunica alla spettabile clientela che alcuni prodotti potrebbero essere trattati con l’abbattimento rapido della temperatura.

menu degustazione

PRE ANTIPASTO

ANTIPASTO

Branzino marinato, cavolfiore, riduzione di pesce e maionese alle acciughe *

PRIMI

Gnocchi di patate, polpo e origano *

Spaghetti, anguilla affumicata, limone salato e quinoa croccante

SECONDO

Rombo, lumache di mare, foglia di shiso e cacciucco *

PRE DESSERT

DESSERT

Tarte tatin, cannella e arancia rossa *

PICCOLA PASTICCERIA

130,00 a persona

Allergeni

BRANZINO MARINATO, CAVOLFIORE, RIDUZIONE DI PESCE E MAIONESE ALLE ACCIUGHE
pesce – latte – uova

GNOCCHI DI PATATE, POLPO E ORIGANO
cereali – uova – latte – sedano – molluschi



SPAGHETTI, ANGIILLA AFFUMICATA, LIMONE SALATO E QUINOA CROCCANTE
cereali – pesce

ROMBO, LUMACHE DI MARE, FOGLIA DI SHISO E CACCIUCCO
pesce – cereali – molluschi

TARTE TATIN, CANNELLA E ARANCIA ROSSA
latte – cereali

** Si comunica alla spettabile clientela che alcuni prodotti potrebbero essere trattati con l’abbattimento rapido della temperatura.*

MENU À LA CARTE

ANTIPASTI

Branzino marinato, cavolfiore, riduzione di pesce e maionese alle acciughe *

35,00

Tonno vitellato con maionese di bottarga*

40,00

Carciofo, zafferano, yogurt e prezzemolo

30,00

PRIMI

Ravioli ripieni di coda di manzo, lampone e fondo di cipolla affumicata *

35,00

Riso, aglio, olio, limone e bottarga

35,00

Spaghetti, anguilla affumicata, limone salato e quinoa croccante

40,00

Gnocchi di patate, polpo e origano *

35,00

Bottoni, funghi, patate e timo *

30,00

Linguine, acqua di parmigiano e riduzione di zucca

30,00

SECONDI

Guancia di vitello, animella, sedano verde, cicoria e curcuma

38,00

Rombo, lumache di mare, foglia di shiso e cacciucco *

40,00



Cavolfiore arrostito, mandorla e cavolo nero

35,00

DESSERT

Cioccolato, vaniglia, uva fragola e karkadè *

20,00

Tarte tatin, cannella e arancia rossa *

20,00

Cocco, castagna, cachi e zucca *

20,00

ALLERGENI

BRANZINO MARINATO, CAVOLFIGLIORE, RIDUZIONE DI PESCE E MAIONESE ALLE ACCIUGHE

pesce – latte – uova

TONNO VITELLATO CON MAIONESE DI BOTTARGA

pesce – latte – sedano – uova

CARCIOFO, ZAFFERANO, YOGURT E PREZZEMOLO

latte

RAVIOLI RIPIENI DI CODA DI MANZO, LAMPONE E FONDO DI CIPOLLA AFFUMICATA

uova – cereali – latte



RISO, AGLIO, OLIO, LIMONE E BOTTARGA

pesce – latte – sedano – uova

SPAGHETTI, ANGUILLA AFFUMICATA, LIMONE SALATO E QUINOA CROCCANTE

cereali – pesce

GNOCCHI DI PATATE, POLPO E ORIGANO

cereali – uova – latte – sedano – molluschi

BOTTONI, FUNGHI, PATATE E TIMO

cereali – uova – latte

LINGUINE, ACQUA DI PARMIGIANO E RIDUZIONE DI ZUCCA

cereali – latte

GUANCIA DI VITELLO, ANIMELLA, SEDANO VERDE, CICORIA E CURCUMA

sedano – latte – cereali

ROMBO, LUMACHE DI MARE, FOGLIA DI SHISO E CACCIUCCO

pesce – cereali – molluschi

CAVOLFIORE ARROSTITO, MANDORLA E CAVOLO NERO

latte – frutta a guscio

CIOCCOLATO, VANIGLIA, UVA FRAGOLA E KARKADÈ

latte – uova

TARTE TATIN, CANNELLA E ARANCIA ROSSA

latte – cereali



COCCO, CASTAGNA, CACHI E ZUCCA

frutta a guscio

**Si comunica alla spettabile clientela che alcuni prodotti potrebbero essere trattati con l’abbattimento rapido della temperatura.*

DEGUSTAZIONE VEGETARIANO

PRE ANTIPASTO

ANTIPASTO

Carciofo, zafferano, yogurt e prezzemolo

PRIMI

Bottoni, funghi, patate e timo *

Linguine, acqua di parmigiano e riduzione di zucca

SECONDO

Cavolfiore arrostito, mandorla e cavolo nero

PRE DESSERT

DESSERT

Cocco, castagna, cachi e zucca *

PICCOLA PASTICCERIA

120,00 per persona

Allergeni

CARCIOFO, ZAFFERANO, YOGURT E PREZZEMOLO
latte

BOTTONI, FUNGHI, PATATE E TIMO
cereali – uova – latte

LINGUINE, ACQUA DI PARMIGIANO E RIDUZIONE DI ZUCCA
cereali – latte

CAVOLFIORE ARROSTITO, MANDORLA E CAVOLO NERO
frutta a guscio – latte

COCCO, CASTAGNA, CACHI E ZUCCA
frutta a guscio

* Si comunica alla spettabile clientela che alcuni prodotti potrebbero essere trattati con l’abbattimento rapido della temperatura.



PRENOTA IL TUO TAVOLO







Cannavacciuolo Bistrot Torino srls – T +39 011 8399893

PIVA/CF/RI 02522260039 – REA CCIAA 241524



Stagionale

Antipasti € 33

Girello di fassone az. agricola La Granda in salsa tonnata

Il Bollito Fritto (*dedicato al 120° Anniversario nella ristorazione della famiglia Vicina*)

Insalata russa con mousse di tonno sott'olio e cracker alle olive*

Kabuki 2013: Sformato di cavolfiore gratinato e Grana Padano dop 24 mesi

Polpette di mamma Bruna e insalatina al profumo di carpione in doppia consistenza

Primi € 33

Agnolotti pizzicati a mano al sugo d'arrosto°

Risotto carnaroli Green Pea con cuore di finanziaria profumata allo sherry°

Omaggio a Gragnano: calamari al ragù di coniglio al rosmarino e "caviale" di sugo d'arrosto

Zuppetta di funghi Porcini, crumble di pane profumato al timo

Uovo in camicia, puchero di verdure e caviale ADAMAS

Secondi € 47

Spigola pescata al forno, patate al sale di Maldon e zabajone al vermouth

Baccalà mantecato all'olio extravergine di oliva profumato al timo

Rognone di vitello à la coque, vellutata di senape e aglio in camicia°

Filetto di fassone az. agricola La Granda in crosta di cipolle dorate e senape

"Scacco alla sfera": cervella dorate in milanese alle erbe fini, cipolline d'Ivrea all'arancia candita e piselli

Costata di fassone piemontese La Granda a lunga frollatura **(per 2 persone) € 100**

Come ci ha insegnato papà Roberto Vicina, maestro della cucina alla griglia

Selezione di formaggi stagionati dal banco di Eataly **€ 30**

Questo sito web utilizza cookie tecnici e, previo Suo consenso, cookie di profilazione, nostri e di terze parti.

Chiudendo questo banner, scorrendo questa pagina o cliccando qualunque suo elemento acconsente all'uso dei cookie.

[Leggi la nostra Cookie Policy per esteso](#)

[Leggi tutto](#)

[Accetta](#)

[Rifiuta](#)

Zabajone caldo con gelato al gianduja
Gianduiotto fondente amaro°
Montebianco alla canavesana
Ravioli sabaudi ripieni al gianduja e salsa allo zabajone°
Granita Antica Formula Carpano
“Gelato della casa” dal 1980
Gelatina di mela al Moscato d’Asti e frutta candita

€ 25

Menù 120° Anniversario

(Per tutti i commensali)

Bagna caoda da bere
Tonno di coniglio e giardiniera di verdure in agrodolce
Polpette di mamma Bruna e insalatina al profumo di carpione in doppia consistenza°
Agnolotti pizzicati a mano al sugo d’arrosto°
Quaglia e Coniglio, ricordo dello spiedo “dal 1968”
Cri Cri di Torino al cucchiaino
Dolce savoiaro al caffè°
Piccola pasticceria

€ 110

Menù Gastronomico

(Per tutti i commensali)

Aperitivo “come al bar”
Bagna caoda da bere
Batsuà al pane profumato al timo, insalatina all’agro di zenzero e senape
Marshmallow ai funghi Porcini
Risotto carnaroli affumicato al vermouth, pomodoro confit, aneto, ostrica al vapore e gelato al pepe aroma
Piccione in casseruola con composta di prugne all’aceto balsamico e fegato grasso d’oca
Cremino di Torino di formaggi d’alpeggio e frutti canditi alla senape
New Bicerin di Torino
Dolci assaggi al cucchiaino
Dolcezze

€ 150

Questo sito web utilizza cookie tecnici e, previo Suo consenso, cookie di profilazione, nostri e di terze parti.

Chiudendo questo banner, scorrendo questa pagina o cliccando qualunque suo elemento acconsente all'uso dei cookie.

[Leggi la nostra Cookie Policy per esteso](#)

[Leggi tutto](#)

[Accetta](#)

[Rifiuta](#)

COCKTAIL PAIRING, strutturato in base al menù, in collaborazione con **Michele Marzella** (a persona) €

ACQUA LURISIA STILLE E BOLLE 0,75 LT € 6

CAFFÈ VERGNANO "WOMEN IN COFFEE 2020 - Honduras" € 5

Se vorrete, prima di andare via, potrete visitare la cucina e salutare gli chef Claudio e Anna Vicina.

-

Vi invitiamo a segnalare eventuali allergie e a consultare l'elenco allergeni presente in sala.

*piselli congelati in origine.

°Questo piatto o parte di esso è acquistato/prodotto fresco lavorato e poi abbattuto secondo le vigenti no

CARTA DEI VINI

Questo sito web utilizza cookie tecnici e, previo Suo consenso, cookie di profilazione, nostri e di terze parti.

Chiudendo questo banner, scorrendo questa pagina o cliccando qualunque suo elemento acconsente all'uso dei cookie.

[Leggi la nostra Cookie Policy per esteso](#)

[Leggi tutto](#)

[Accetta](#)

[Rifiuta](#)



I CLASSICI

*Oliva sferica "El Bulli"

Pane di patate e crema di burro all'acciuga

*Lobster roll

Brioche modenese

Tortilla "El Bulli" 1998

*Mandala di gamberi rossi

Insalata verde

Agnolotti "al tovaigliolo" e spuma di parmigiano

*Pluma iberica Joselito con garum

FESTIVAL DI DESSERT

90 €

FESTIVAL

*Oliva sferica "El Bulli"

Pane di mais, ricotta di bufala e pesto di pomodoro

Air baguette di patata con manzo marinato

Zuppetta di mais piccante con frutta e verdura

Biscotto "Viva Messico"

Strudel di vitello tonnato

Insalata di mare

Verdure alla brace con crema di acciuga

Xiao Long Bao Carmagnola

Risoni anatra e maialino...Come un arroz a banda

Saltimbocca alla romana di ventresca di tonno

FESTIVAL DI DESSERT

100 €

GRAN FESTIVAL

*Oliva sferica "El Bulli"

Pasticcino di ribes e caviale

Katsu Sando piemontese

Tartelletta di erbe e pralinato di semi di zucca

Biscotto "Viva Messico"

Zuppetta di mais piccante con frutta e verdura

Anguilla in saor di grue di cacao

Pan bagnato, ricci e ricotta infornata

Cardoncello trifolato ai formaggi

Lumache nel verde

Berlingot di fonduta, consommé di cipolle e burro all'astice

Piccione sotto la Mole

Barbabietola perigord

FESTIVAL DI DESSERT

120 €

DECONGELATI: alcune materie prime sono lavorate e successivamente congelate in loco secondo le procedure di autocontrollo. Il granchio e la carne iberica sono prodotti di qualità surgelati nel paese di origine. Per maggiori informazioni rivolgersi al personale di sala.

Per qualsiasi informazione sulla presenza di sostanze che possono provocare allergie od intolleranze è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale di servizio

CONVIVARE

“CONDIVIDERE NON È
SOLO UN RISTORANTE
MA UNO STILE DI VITA”

FERRAN ADRIÀ





(/online)

**Menu Gourmet "carta bianca"**

Servito a sorpresa. "carta bianca alla cucina" in modo da potervi offrire una cucina compatibile con il mercato giornaliero.

- 5 portate € 90,00 a persona - [Servito per tutti i componenti del tavolo](#)

Menu Grand Gourmet "carta bianca"

Servito a sorpresa. "carta bianca alla cucina" in modo da potervi offrire una cucina compatibile con il mercato giornaliero.

- 7 portate € 110,00 a persona - [Servito per tutti i componenti del tavolo](#)

Per prenotazioni maggiori a 6 persone sarà servito il menu degustazione: per via della complessità dei menù non sarà possibile scegliere alla carta.

I menu degustazione sono serviti entro le h 13.30 per il pranzo ed entro h 21.30 per la cena, dopo questi orari sarà disponibile esclusivamente Menu alla Carta

Coperto € 10,00

Snack, aperizer e calice di aperitivo € 18,00



**IL SERVIZIO ALLA CARTA
È EFFETTUATO CON UN ORDINE MINIMO DI 3
PORTATE PER OGNI COMMENSALE**

ANTIPASTI

*Quaglia caramellata al miele, zucca gialla e melograno 14,6,13

€ 34,00

*Battuta di carne cruda di "Viccioia", cuore di carciofo al vapore e gruyère

NOTA! Questo sito utilizza i cookie e tecnologie simili.

Se non si modificano le impostazioni del browser, l'utente accetta. [Per saperne di più'](#)

€ 34,00
Approvo

- € 34,00

*Gamberi con ricotta tiepida, barbabietola all’aceto, coriandolo e fava di cacao 14,10,12
- € 34,00

*Filetti di triglia al parmigiano, finocchi e caco-mela marinato 14, 9,12,
- € 34,00

*"Capunet" (involtino) di verza con formaggetta e castagne all’acqua 5,12,13
- € 34,00

PRIMI

- *"Pasta in bianco, olio e parmigiano"- Alfredo Russo 1,12, 13

€ 35,00
- *Riso mantecato con ragout di funghi e mirtilli 6,12

€ 32,00
- *Spaghetti freschi trafilati al bronzo con vongole ed alga Nori 1,9,10

€ 35,00
- *Passato di verdura - Alfredo Russo" 18+ verdure di stagione 1,5,6,12

€ 39,00
- *Ravioli di magro ripieni di spinaci, pralinato di nocciola e carambola 1,12,13,5

€ 32,00
- *Cannellone con gli ingredienti della “Amatriciana” 1,6,12,13,14

€ 32,00
- *Gnocchetti di patate di montagna con ragout di pesce e cime di rape 1,9,10,11,12,13

€ 32,00

SECONDI

- *Carrè di agnello arrostito con caprino, peperone asciugato e timo fresco 14,12,6

€ 45,00
- *Piccione in doppia cottura pomodoro invernale, mandorle arrostite e cannella 1,6,12,5,14

€ 45,00
- *Spalla di manzo con intingolo al vino rosso, ginepro e rosmarino 14,6,12

Approvo

€ 45,00

[PRENOTA UN TAVOLO](#)

[IL MENU ▼](#)

[IL RISTORANTE ▼](#)

[BUONO REGALO](#)

[ALFREDO RUSSO](#)

[DOWNLOAD](#)

[CONTATTACI](#)

*Cervella in crosta di pane, indivia belga, arachidi e frutto della passione

1,2,12,5

€ 39,00

*Rombo affogato, millefoglie di patate con olive e cardamomo

14,6,9,11,12

€ 39,00

*Astice con ceci all'olio, gorgonzola, crema di sedano rapa e mango

1,9,10,12,13,6,14

€ 47,00

*Il radicchio stufato, crema di mozzarella, pistacchio e pane carasau —

VEG 5,12

€ 39,00

*Selezione di formaggi freschi ed affinati 1,5,12

da €18.00 a € 30,00

DESSERTS

*Profiterole con cremoso di uva fragola e rosmarino 1,12,13

€ 20,00

*Meringata croccante al caffè e chantilly leggera 1,12,13

€ 20,00

*Limone candito "100 ORE" farcito con crema di limoncello 1,12,13

€ 20,00

*Il "Bunèt" al cacao, granita di amaretto e banana caramellata 1,5,12,13,14

€ 20,00

*"Mela cotta" con mantecato alla vaniglia e gli ingredienti dello strudel

1,12,13

€ 20,00

*Tortino colante al cioccolato fondente "Michel Bras" - preparazione 25

minuti 1,5,12,13

€ 25,00



NOTA! Questo sito utilizza i cookie e tecnologie simili.

Se non si modificano le impostazioni del browser, l'utente accetta. [Per saperne di piu'](#)

Approvo



#ventannidimago

€ 175

Giardiniera (2005)

Lingua, Gamberi e Mandarino (2008)

Chicken Rossini (2016)

Capanegra (2009)

Pollo Arrosto Liquido (2021)

Cavolfiore, Cioccolato e Caviale (2018)

Scampo, Verza e Lemon Grass (2017)

Animella, Burrata e Acciughe (2012)

Vitello e Tonno (2009)

Cervo e Caffè di Zucca (2015)

Pasta & Cipolle (2022)

Risotto Pane, Burro e Acciughe (2007)

Baccalà al Verde (2014)

Piccione Tandoori (2015)

Comté, Fior di Latte e Tiglio (2023)

Dolce

ALLA CARTA

€ 90

Due piatti a scelta dai menù e un Dessert o Formaggio

I Menù degustazione sono suggeriti per tutti i commensali del tavolo



#sintesi

€ 120

Giardiniera
Lingua, Gamberi e Mandarino
Chicken Rossini
Capanegra
Pollo Arrosto Liquido

Cavolfiore, Cioccolato e Caviare
Vitello e Tonno

Cervo e Caffè di Zucca
Pasta & Cipolle

Baccalà al Verde

Dolce

GreenTorino

€ 100

Cavolfiore Arrosto

Pasta & Cipolle

Verza Maturata e Comté

Dessert

Pane, Burro e Olio

€ 6

I Menù degustazione sono suggeriti per tutti i commensali del tavolo

GIRO D'ITALIA



— Zucca e Amaretto
zucca, salvia e Grana Padano

Polpo
polpo alla plancia, il suo brodo, salsa bbq

— Riso Nero e baccalà
riso Carnaroli, baccalà,
aglio nero di Voghera, capperi e limone

Astice e 'Nduja
astice, 'nduja di Spilinga e corbezzolo

— Ossobuco alla milanese
stinco di vitello, midollo e zafferano

— Cantucci e vin santo
cantucci, anice e vin santo

percorso 6 portate
euro 140

— percorso 4 portate
euro 110

PERCORSO VINI
3 calici euro 50
5 calici euro 70

PICCOLO LAGO A TORINO



— Lingotto del Mergozzo

trota marmorata affumicata al faggio,
polvere di pane all'aceto balsamico, gel di aceto di lamponi

— Flan del Bettelmatt

salsa di mirtilli speziati, leggera mostarda di pere

— Spaghettone

Pastificio Mancini, infuso di pomodori e prugna,
marmellata di San Marzano, polvere di pomodoro confit

— Bura Tè llo

cottura al thè, salsa affumicata, sorbetto alle rose

— Agnello in Crosta

lombo, il suo fondo di cottura, pan prezzemolato,
patata fondente, scorzanera, tartufo nero

— La "Figura" del Cioccolataio

aneto, yuzu, vermouth, nocciole, caviale

percorso 6 portate
euro 140

— percorso 4 portate
euro 110

PERCORSO VINI
3 calici euro 50
5 calici euro 70

IN PIEMONTE



— Vitello Tonnato

vitello al rosa, salsa tonnata, sedano croccante

Peperoni e Acciughe

peperone Muja, salsa di acciughe e bagnetto verde

— Raviolo Torino

ripieno ai tre arrosti, succo di vitello

Lumache in Vigna

indivia di Pancalieri, uva appassita, funghi porcini

— Cervo

il suo lombo, cajette e vin brulè

— Diablottino

cioccolato fondente, vaniglia, cavolo rapa,
menta e peperoncino

percorso 6 portate
euro 140

— percorso 4 portate
euro 110

PERCORSO VINI
3 calici euro 50
5 calici euro 70

PAUSA PRANZO



Componi il tuo pranzo a partire da due piatti scegliendo all'interno dello stesso box o combinando box diversi (i prezzi indicati si intendono a piatto)

euro 16

Vitello tonnato,
sedano croccante ^(G)
Zucca, gorgonzola, amaretti ^(V)
Battuta di trota, polvere di pane,
gel di lampone
Spaghettoni al pomodoro ^(V)

euro 20

Flan del Bettelmatt, pere in mostarda,
mirtillo di montagna ^(V, G)
Guancia di manzo brasata,
purea di patate ^(G)
Riso Carnaroli ai funghi ^(V)
Polpo e patate ^(G)

C
A
R
B
O
N
A
R
A

euro 24

Tagliolino al castelmagno,
tartufo nero ^(V)
Raviolo ai tre arrosti, succo di vitello
Tagliata di manzo e catalogna ^(G)
Baccalà mantecato, pane di segale
e biette

euro 28

Cervo, cajette e vin brulé ^(G)
Bura Tè llo, the, rose ^(G)
Pescato alla plancia ^(G)
Agnello in crosta, patata al tartufo
nero ^(G)

A
U

K
O
Q
U
E

€26

euro 12

Bunet, chantilly, nocciolino di Chivasso ^(G)
Cantucci e vin santo
Frangipane alle nocciole e zabaione al prosecco
Insalata di frutta ^(G)

VINI AL CALICE

Prosecco di Valdobbiadene Montagnole "Bortolotti"
Sauvignon Tra Donne Sole "Vite Colte" 2022
Barbera d'Asti Curej "Braidà -Giacomo Bologna" 2022

euro 7

ACQUA
euro 3

Alta Langa Oudeis Brut "Enrico Serafino" 2019
Cortese La Rocca "Albino Rocca" 2020
Nebbiolo d'Alba Superiore San Steu "Ghiomo" 2021

euro 10

CAFFÈ
euro 2

La nostra cucina si basa principalmente su materie prime fresche. Tutto ciò che produciamo, prima di essere servito, viene conservato nel più scrupoloso rispetto dell'approccio HACCP e utilizzando tutte le più avanzate tecnologie tra cui il sottovuoto, la refrigerazione e l'abbattimento termico negativo. Questi piatti sono realizzati in una cucina che utilizza anche: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, solfiti, lupini e molluschi. Il personale è a disposizione per rispondere a ogni domanda riguardante questo menu.

Elenco allergeni (regolamento UE 1169/2011)

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

- 1 Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut).
- 2 Crostacei e prodotti a base di crostacei.
- 3 Uova e prodotti a base di uova.
- 4 Pesce e prodotti a base di pesce.
- 5 Arachidi e prodotti a base di arachidi.
- 6 Soia e prodotti a base di soia.
- 7 Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio).
- 8 Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland e i loro prodotti).
- 9 Sedano e prodotti a base di sedano.
- 10 Senape e prodotti a base di senape.
- 11 Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
- 12 Anidride solforosa e solfiti (se in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro)
- 13 Lupini e prodotti a base di lupini.
- 14 Molluschi e prodotti a base di molluschi.

PIATTI

ALLERGENI

Vitello tonnato	3, 4, 9, 12
Zucca, gorgonzola, amaretti	1, 7
Battuta di trota, polvere di pane, gel di lampone**	1, 4, 12, 14
Spaghettoni al pomodoro**	1, 7
Flan del Bettelmatt**	3, 7, 10, 12
Polpo e patate*	9, 14
Guancia di manzo	3, 7, 9, 12
Riso ai funghi**	1, 7, 6, 9
Tagliolino al castelmagno, tartufo nero**	1, 3, 7
Raviolo ai Tre Arrosti**	1, 3, 7, 9
Bura Tè llo**	4, 7, 12
Tagliata di manzo e catalogna	7, 9
Pescato alla plancia**	4, 10
Cervo**	7, 9, 12
Baccalà mantecato*	1, 4, 7
Agnello in crosta**	7, 9
Bunet, chantilly, nocciolino di Chivasso	3, 7, 8
Cantucci e vin santo**	1, 3, 7, 8, 12
Frangipane alle nocciole	1, 3, 7, 8, 12
Insalata di frutta	
Carbonara Au Koque	1, 3, 7, 12

*Prodotto congelato all'origine

** Prodotto congelato in loco dopo la preparazione per mantenerne inalterate le proprietà nutrizionali e organolettiche
I pesci da consumarsi crudi hanno subito una bonifica sanitaria a - 20° C per 24h.

- [f \(https://www.facebook.com/ristorantecarignano/\)](https://www.facebook.com/ristorantecarignano/)
Via Carlo Alberto 35, Torino
- [@ \(https://www.instagram.com/ristorantecarignanotorino/\)](https://www.instagram.com/ristorantecarignanotorino/)

+39 011 51 70 171

- [Click to assign menu \(https://ristorantecarignano.it/wp-admin/nav-menus.php\)](https://ristorantecarignano.it/wp-admin/nav-menus.php)

LGBT #1

diasdelosmuertos
19.45.08.05.23

collezione P/E 2023
S/S 2023 collection

by Davide Scabin

Ristorante Carignano – Torino

menu degustazione €260,00

tasting menu

abbinamento vini, acqua Ega €140,00

wine pairing, Ega water

prenotazione online obbligatoria
online reservation required

[\(HTTPS://RISTORANTECARIGNANO.IT/\)](https://ristorantecarignano.it/)

I cookie ci aiutano a fornire i nostri servizi. Utilizzando i nostri servizi, accetti il nostro utilizzo dei cookie. [Altre Info](#)
(<https://ristorantecarignano.it/dev/privacypolicy/>) | [Chiudi](#) () | [Decline](#) ()



Menu



Nulla è quello che sembra
Nothing is what it seems

At the American bar

Beppe Loi plays Davide Scabin

Gin Tonic

“prosciutto e melone”

RV269

costolette di agnello alla Villeroy
printanière al burro bianco
lamb chops à la Villeroy
printanière au beurre blanc

Arrosto di foie gras al pomodoro e basilico

tomato and basil roasted foie gras

L'ultima gioventù – The last recess

animella e triglia
sweetbread and red mullet

Reservations (<https://ristorantecarignano.it/>)

Ostiche, banana verde, chorizo in Thai style

I cookie ci aiutano a fornire i nostri servizi. Utilizzando i nostri servizi, accetti il nostro utilizzo dei cookie. [Altre Info](#)
(<https://ristorantecarignano.it/dev/privacypolicy/>) | [Chiudi](#) () | [Decline](#) ()

Savarin di riso affumicato, finferli e unagi

9 Via Carlo Alberto 35, Torino

+39 011 51 70 171

chioccioline in persillade,

brodo di aglio e gin Amuerte

rice savarin with chanterelles and unagi

snails persillade, garlic broth and Amuerte gin

C x 5 + 9.3

zuppa ghiacciata di cipolla

chilled onion soup

Scaloppa di sedano rapa tostata con gru  di cacao

rucola e caff , caviale al mandarino

cocoa nibs toasted celery escalope

arucola, coffee, caviar with tangerine oil

Asparagi e avocado bruciati alla senape

salmone Sockeye, tuorlo alla noce moscata

burnt mustard asparagus and avocado

Sockeye salmon, nutmeg egg yolk

Parabris

windshield

+1 _____

Mango alla brace

con pi a colada smoothie

barbecued mango with pi a colada smoothie

oppure / or _____

Scampo con frapp  di peperone

gelatina di fondo bruno e tartufo nero estivo

prawn with pepper frapp 

gravy jelly and summer black truffle

il dopocena / after dinner _____

Caff 

coffee

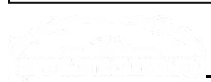
Long drinks & after-dinner amenities

prenotazione online obbligatoria

online reservation required

Reservation

(<https://booking.resdiary.com/widget/Standard/RistoranteCarignano/8297>)



(<https://ristorantecarignano.it/>)

I cookie ci aiutano a fornire i nostri servizi. Utilizzando i nostri servizi, accetti il nostro utilizzo dei cookie. [Altre Info](#)
(<https://ristorantecarignano.it/dev/privacypolicy/>) | [Chiudi](#) () | [Decline](#) ()

CONTATTI

(+39) 011 51 70 171

info@ristorantecarignano.it

Copyright 2019

SEAT S.p.A.

P.IVA 00516710019



I MENÙ

— *Scopri il menù*

DEL CAMBIO

La cucina di Matteo Baronetto in sei momenti — € 165

Matteo Baronetto's cuisine in six steps

Nigiri di seppia, cozze e patate*

*Cuttlefish nigiri, mussels and potatoes**

"Tagliatella" di capasanta, rafano e arancia*

*Scallops "Tagliatella", horseradish and orange**

Agnolotti vegetali

Vegetal Agnolotti

Milanese in saor

Milanese-style veal in "saor"

Wagyu, prezzemolo e fungo porcino

Wagyu, porcini mushroom and parsley

Miele, latte e noci*

*Honey, milk and nuts**

Selezione di vini in abbinamento — € 120

Wine pairing selection

La cucina di Matteo Baronetto in nove momenti — € 215

Matteo Baronetto's cuisine in nine steps

Aceto di frutta e caviale

Fruit vinegar and caviar

Scampo in salsa rosa*

DEL CAMBIO

Mozzarella vegetale e funghi porcini*Vegetable mozzarella and porcini mushrooms***Funghi alla marinara***Mushrooms, razor clam and white wine***“Acciughe” in salsa verde****“Anchovies”, nori seaweed, pine nuts and parsley****Spaghetto alla mugnaia***Spaghetti, butter, lemon and red snapper***Piccione, parmigiano, salsa di alici e verza in agro***Pigeon, parmigiano, anchovy sauce, sweet and sour cabbage***Spinaci e rose***Spinach and roses***Gelato alla mandorla, ostia e olio di fico****Almond ice cream, wafer and fig oil**

Selezione di vini in abbinamento _____ € 165

Wine pairing selection

I menu sei e nove momenti sono serviti per tutti gli ospiti del tavolo e non includono i piatti che troverete à la carte

The six and nine steps menus are served for the entire table and they don't include the dishes à la carte

DEL CAMBIO

Menù alla carta

antipasti

starters

Insalata piemontese _____ 39

Piedmontese salad

Vitello tonnato _____ 37

Vitello tonnato

**Carne cruda come una steak tartare, bianco d'uovo e funghi
porcini** _____ 41

Raw meat as a steak tartare, egg white and porcini mushrooms

"Tagliatelle" di polpo alla mediterranea* _____ 44

*Octopus "Tagliatelle" mediterranean style**

primi

piatti

first

courses

Agnolotti alla piemontese _____ 38

Piedmontese-style agnolotti

Riso Cavour _____ 38

DEL CAMBIO

Ramen piemontese ————— 38

Piedmontese ramen

Ravioli, intingolo ai funghi porcini, salsa di soia e prezzemolo ————— 42

Ravioli, porcini mushroom sauce, soy sauce and parsley

secondi

piatti

main

courses

Scorfano in mezza cottura, spinaci, tartufo nero e foie gras* ————— 52

*Half-cooked redfish, spinach, black truffle and foie gras**

Saltimbocca di sogliola e melone invernale alle foglie di fico* ————— 47

*Sole "saltimbocca" and winter melon with fig leaves**

Piccione, riso allo zafferano e salsa gremolada ————— 49

Pigeon, saffron rice and gremolada sauce

Costoletta di vitello alla milanese, indivia al forno e mela ————— 49

Milanese-style cutlet veal, baked endive and apple

dolci

dessert

Scacchiera* ————— 28

*Chessboard**

Montebianco Del Cambio* ————— 28

*Montebianco Del Cambio**

DEL CAMBIO

Fungo (vaniglia, cacao e mandorla)* 28

*Mushroom (vanilla, cocoa and almond)**

Selezione di formaggi 27

Cheese selection

Selezione di gelati e sorbetti* 20

*Ice cream and sorbet selection**

Piazza Carignano, 2
10123, Torino - Italia

EMAIL

welcome@delcambio.it

TELEFONO

+39 011 5466 90

[Privacy Policy](#)

[Cookie Policy](#)

Naviga sul sito

[Gruppo Del Cambio](#)

[Ristorante Del Cambio](#)

[Farmacia Del Cambio](#)

[Bar Cavour](#)

[Shop Online](#)

Le Realtà

[Ristorante Del Cambio](#)

[Farmacia Del Cambio](#)

[Bar Cavour](#)

DEL CAMBIO

DEL CAMBIO

Del Cambio © 2023 – All Rights Reserved. – P.IVA 10603300012 | Web Design & Web Marketing by Web Brand – Web Agency



Il nostro menu

*tre menu degustazione per scoprire la diversità della mia cucina,
lasciandosi stupire da una varietà di piatti che vanno dalle creazioni più
iconiche a quelle più audaci e stagionali.*

antonio romano

MENU 3 PORTATE

farfalle, alici, cavolo nero e limone

vitello, nocciole e funghi

seirass, pere e pinoli

85 euro

MENU 5 PORTATE

salmerino, prezzemolo, farro e levistico

verza, patate e tartufo nero

farfalle, alici, cavolo nero e limone

vitello, nocciole e funghi

seirass, pere e pinoli

110 euro

A MANO LIBERA

un menù di 7 portate a mano libera che permette di esprimere creatività
e passione culinaria.

SPAZIO7

130 euro

PIATTO ICONA

(In aggiunta al menù degustazione su richiesta)

It's not deep fried chicken

30 euro

—

*three tasting menus to discover the diversity of my cuisine,
letting yourself be surprised by a variety of dishes ranging from the
most iconic creations to the boldest and most seasonal.*

antonio romano

3 COURSES MENU

farfalle, anchovies, kale and lemon

veal, hazelnuts and mushrooms

seirass, pears and pine nuts

85 euros

5 COURSES MENU

char, parsley, spelt and lovage

savoy cabbage, potatoes and black truffle

farfalle, anchovies, black cabbage and lemon

veal, hazelnuts and mushrooms

seirass, pears and pine nuts

110 euros

A MANO LIBERA

a 7-course free-hand menu that allows the expression of creativity and
culinary passion.

an opportunity for food lovers to experience cooking without
boundaries

and discover a new culinary vision in an unforgettable experience.

130 euros

ICONIC DISH

Questo sito utilizza i cookie per migliorare la tua esperienza sul sito. Acconsenti al trattamento per
migliorare la tua esperienza di utilizzo

Spazio7

IT ▼

 2 Persone

 Domani

 12:00

TROVA UN TAVOLO

Post correlati



SPAZIO7

+39 011.3797626

info@ristorantespazio7.it

ORARI RISTORANTE

Cena

19.00 – 22.30

ORARI BRUNCH

Su richiesta

STAY IN TOUCH



Questo sito utilizza i cookie per migliorare la tua esperienza sul sito. Acconsenti al trattamento per migliorare la tua esperienza di utilizzo

SPAZIO7



LUNCH

Domenica a pranzo

© Copyright 2023 - PIVA 11028770011 | All Rights Reserved

[info](#)[vintage 1997](#)[menu ▾](#)[port me a ca'](#)[carta dei vini](#)[così buono](#)[gallery](#)

[i nostri menu]

Tutti i nostri menu possono essere senza glutine su richiesta.

La scelta del menu riguarda il tavolo intero ed è da intendersi bevande escluse.

Dichiarate al nostro personale le vostre intolleranze o allergie alimentari, verrete consigliati sulle scelte.



colazioni di lavoro di gran gusto

su prenotazione, massimo 10 persone

[piccoli menu vintage]

solo a pranzo

30€



[info](#)[vintage 1997](#)[menu](#) ▾[port me a ca'](#)[carta dei vini](#)[così buono](#)[gallery](#)

- Tajarin con leggero Ragù di Vitello, Rosmarino e Parmigiano
- Gelato di crema preparato al momento

[pesce]

- Insalatina di Gamberi e Calamari, Rughetta e Scorza di Limone
- Maccheroncini di Pasta fresca con Ragù di Ricciola e Finocchietto selvatico
- Mousse di Frutti di Bosco e Gelato alle Mandorle

[vegetariano/vegano/senza glutine]

- Piccola Sinestesia di Verdure con Citronette al Miele
- Linguine (senza glutine) con Ragù di Verdure
- Tris di Sorbetti preparati al momento

[info](#)[vintage 1997](#)[menu](#) ▾[port me a ca'](#)[carta dei vini](#)[così buono](#)[gallery](#)

[menu vegetariano]

75€

- Tartara di Bietola rossa con Roccaverano
- Carciofi scottati con Pistacchi
- Tortelli di Mozzarella di Bufala e Datterini
- Sinestesia di Ortaggi con Citronette al Miele
- Tortino di Mele con Gelato di Mele e Zenzero



il sapore del mare in Piemonte



[info](#)

[vintage 1997](#)

[menu](#) ▾

[port me a ca'](#)

[carta dei vini](#)

[così buono](#)

[gallery](#)

- Scialatielli con Ragù di Ricciola
- Chateaubriand di Tonno
- Mousse ai Frutti di Bosco
- Gelato di Mandorle



i profumi della
nostra terra



[info](#)[vintage 1997](#)[menu](#) ▾[port me a ca'](#)[carta dei vini](#)[così buono](#)[gallery](#)

- Acciughe al verde su Patate
- Tajarin all'Uovo con Burro e Parmigiano
- Agnolotti di Gallina con Profumi dell'Orto
- La Torinese (con panatura di Nocciole e Grissini)
- Zabaione, Tiramisù e Bonet



un tuffo nel
Piemonte più
autentico



[info](#)[vintage 1997](#)[menu](#) ▾[port me a ca'](#)[carta dei vini](#)[così buono](#)[gallery](#)

- Peperoni
- Giardiniera
- Insalata Russa
- Salsiccia di Bra
- Zucchine in carpione
- Gnocchi della Val
Varaita
- e due Dolci



un inno alla gioia

*su prenotazione
minimo due persone*

[menu luna park]

120€

- Una serie di sapori a
base di Pesce, Verdure,
Paste e Dolci

NOTE

L'offerta è valida sia a pranzo sia a cena (tranne per le colazioni di lavoro). Il nostro sito è gestito ed aggiornato direttamente da noi, potete trovare la data dell'aggiornamento [qui](#).

info

vintage 1997

menu ▾

port me a ca'

carta dei vini

così buono

gallery

Piazza Solferino, 16 H - 10121 Torino TO

info@vintage1997.com

P.iva 07539270012

[Cookies Policy](#) | [Policy Privacy](#) | [Credits](#)



IL MENÙ LA CREDENZA

MENÙ DEGUSTAZIONE

6 portate per conoscere la nostra cucina – 120€

Con vini in abbinamento – 160€

Con selezione grandi vini – 180€

MENÙ GASTRONOMICO

Per approfondire la nostra cucina – 135€

Con vini in abbinamento – 190€

Con selezione grandi vini – 220€

MENÙ DEGUSTAZIONE TARTUFO BIANCO D'ALBA

MENU comprensivo di 25 g Tartufo Bianco d'Alba – € 220

Con selezione grandi vini – 300€

Tartufo al grammo – 6€

ANTIPASTI

Cavolfiore mantecato, trippa, vaniglia

Creamy cauliflower, tripe and vanilla

Rosa di tonno, barbabietola all'aceto balsamico, perlage al tartufo nero

Tuna rose, balsamic vinegar beetroot, black truffle spheres

"Capunet" 2023

"Capunet" 2023

Ovetto morbido, vongole, porri, beurre blanc

Soft egg and clams, leeks and beurre blanc sauce

Il carciofo, secondo noi

The Artichoke

PRIMI

Mortadella di pasta, capasanta, pinoli, olio al pompelmo

Mortadella pasta, scallops and pinenuts, grapefruit oil

Risotto ai porcini, essenza di habanero, olio agli aghi di pino

Porcini mushrooms risotto, habanero pepper extract, pine-needle oil

Zuppetta di ceci, gamberi rossi di Mazara del Vallo e farfalline

Chickpeas soup, Mazara del Vallo red prawns and small past

Cartellata di pasta fresca, coda, pomodoro, rafano, caffè

Cartellata shaped pasta, ox tail, tomato, horseradish and coffee

Gnocchi al profumo di mandorla, agrumi e cacio

Almond scent gnocchi, citrus and cacio cheese

PESCI

Calamaro, crema di cotechino, carote, cumino

Squid, cotechino sauce, carrots and cumin

Anguilla laccata, cipolle rosse di Tropea e spuma di cannellini

Glazed eel, Tropea red onions and cannellini beans emulsion

Rombo alla mugnaia, burro al tartufo, sedano rapa

"Mugnaia" turbot, truffle butter, celeriac

CARNI

Filetto e foie gras in crosta (per due persone)

Veal fillet en croûte and foie gras (min. 2 people)

Maialino da latte fondente, cavolo, curry verde

Slow cooked suckling pig, cabbage and green curry

Costolette d'agnello alla villeroy, cime di rapa, semi di senape

"Villeroy" lamb chops, cime di rapa and mustard seeds

DOLCI

Caffè macchiato in brioche

Cortado coffee en brioche

Muesli alle mandorle croccante, panna cotta allo zenzero, mirtilli neri e rossi

Ginger panna cotta, red and black blueberries and crunchy almonds granola

Ravioli di ananas, cocco e yogurt greco

Pineapple ravioli, coconut and greek yogurt

Mousse al cioccolato affumicata, rhum, caffè Kafa e polvere di sesamo nero

Smoked chocolate mousse, rhum, Kafa coffee and black sesame powder

Frutta di stagione

Seasonal fruit platter

Assortimento di sorbetti e gelati di nostra produzione

Selection of sorbets and ice cream

Carta bianca