



Menù



ELEMENTS
RESTAURANT

Coperto € 2,00

Per qualsiasi informazioni su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita a richiesta dal personale in servizio



DAL MARE

ANTIPASTI

Alici alla beccafico

Alici – pangrattato – pecorino – origano – prezzemolo - vino bianco – farina – pomodoro - olio di girasole - sale - pepe
€ 11,00

Tartare di tonno con stracciatella di burrata e granella di pistacchi

Tonno – stracciatella – pistacchi - olio evo - sale
€ 12,00

Insalatina di gamberi* jullienne di finocchi e fragole

Gamberi* - finocchi – fragole – misticanza - olio evo – sale - pepe
€ 10,00

PRIME PORTATE

Chicche di patate al ragù di polpo

Gnocchetti di patate – scalogno – polpo – pomodoro – prezzemolo – sale – pepe - cipolla
€ 12,00

Chitarra gamberi* - burrata polvere d'arancia

Pasta fresca-gamberi* - scalogno – vino bianco – burrata – prezzemolo – sale - olio evo - arancia
€ 13,00

Paccheri ai frutti di mare

Pasta fresca-gambero* - calamaro – cozza - bisque di pesce – scalogno – prezzemolo – pomodoro - olio evo – sale -vino bianco
€ 15,00

SECONDE PORTATE

Tentacolo di polpo croccante con caponatina estiva

Polpo – carote – sedano – cipolla – melanzana – olive – pinoli – capperi – aceto – zucchero – sale – olio evo
€ 16,00

Il fritto di calamari gamberi* alici con cips di patate

Calamari - gamberi* - alici – semola – cips di patate - sale - olio di girasole
€ 18,00

Tagliata di tonno con purè di melanzane e erba cipollina

Tonno – melanzana – patata – sale - olio evo – pepe - erba cipollina
€ 20,00



DALLA TERRA

ANTIPASTI

Tartare di fassona con misticanza scaglie di grana e citronette al limone

Carne fassona - olio evo - sale - grana - limone - insalatina

€12,00

Carpaccio di anatra affumicata con pesche aromatizzate allo zenzero e senape

Petto di anatra affumicata - sale - spezie - zenzero - senape - pesche - olio evo - pepe

€ 13,00

Girello di fassona a lunga marinatura con riduzione di 3 aceti e vermouth

Magatello di fassona - pepe - ginepro - sale - chiodi di garofano - aceto rosso-bianco-balsamico-vermouth-coriandolo - rosmarino - maggiorana - scalogno

€ 10,00

PRIME PORTATE

Orecchiette alla curcuma e pesto di zucchine

Pasta fresca - zucchini - grana - sale - olio evo - pinoli - curcuma - burro

€ 11,00

Mezzelune caprese con pomodoro fresco e basilico

Pasta fresca ripiena - pomodoro - basilico - olio evo - sale

€ 13,00

Pappardelle con crema di bietole con mousse di ricotta e petali di guanciale croccante

Pasta fresca - bietole - ricotta - guanciale - sale - olio evo

€ 12,00

SECONDE PORTATE

Entrecote di Angus irlandese con zucchine grigliate

Sottilefiletto di Angus - zucchine - olio evo - sale

€ 18,00

Filetto alla griglia con patate a rondelle

Carne di fassona - patate - rosmarino - pepe - sale - olio evo

€ 22,00

Grissinopoli di fassona rucola e datterino

Carne di fassona - grissini - olio di girasole - rucola - datterino - sale

€ 14,00

*Congelato

**Contiene solfiti



INSALATONE

Nicoise

fagiolini - patate lesse – pomodori – olive – acciughe – capperi – tonno - uova sode
€ 11,00

Chicken

pollo grigliato – pomodoro – lattuga – crostini – salsa casear – scaglie di grana
€ 11,00

Insalata estiva

Misticanza – pomodoro – uovo sodo – mozzarella - tonno
€ 11,00

MENU' WELLNESS

Carpaccio di bresaola rucola e scaglie di Grana Padano
€ 12,00

Tagliolini Integrali pomodoro fresco e basilico
€ 9,00

Paillard di vitello ai ferri con pomodori
€ 12,00

Trancio di salmone al vapore con riso integrale
€ 15,00

Verdure al vapore
€ 6,00



MENU' BABY

Pasta al pomodoro o al ragu'
€ 5,00

Milanese di pollo
€ 7,00

Hamburger alla griglia
€ 8,00

Patatine fritte*
€ 4,00

Menù completo con milanese e bevanda
€ 16,00

Menù completo con Hamburger e bevanda
€ 18,00



BEVERAGE

Birre in bottiglia di vetro
€ 6,00

Soft drink in lattina
€ 3,50

Succhi di frutta in bottiglia di vetro
€4,00

Le acque minerali gasate e naturali
Sparea Splendida Lt. 0,75 € 2,50
Sparea Lt. 0,50 € 2,00

Birra alla spina Heineken
Media € 5,00
Piccola € 4,00

Vini sfusi
1/4 Lt € 5,00
1/2 Lt € 9,00
1 Lt € 13,00

Bianco Frizzante 11° | Chardonnay Piemonte 11,5° | Barbera Doc 11,5°

Caffetteria Vergnano 1882
Espresso € 2,00
Decaffeinato € 2,00
Caffe' Corretto € 2,50
Caffe' Shakerato € 4,00
Cappuccino € 2,50
Ginseng Grande € 3,00
Ginseng Piccolo € 2,00
Orzo Grande € 3,00
Orzo Piccolo € 2,00
Tisana € 4,00

Distillati, Liquori, Amari
€ 6,00

Whisky
Glen Grant | Jack Daniel's | Chivas Reagal
€ 6,00

Cocktail Long Drink
€ 8,00

Single Malt Scotch Whisky
Oban | Talisker Skye
€ 8,00

LE NOSTRE ECCELLENZE



RASPINI SALUMI

La SS23 alle pendici del Monviso, immersa nella natura della provincia torinese, è un'antica strada Napoleonica e ha per noi un significato profondo. Da lì è partita la storia della famiglia Raspini nella produzione dei salumi e ha preso le mosse la nostra azienda, che oggi rappresenta una pietra miliare nel territorio piemontese.

Oggi come allora la nostra filosofia si esprime dunque ogni giorno nel lavoro manuale di esperti, che attribuiscono all'artigianalità nuovi tratti distintivi quali sicurezza, freschezza e qualità.

Il nostro forte legame con il territorio e la cultura gastronomica del Piemonte, ha reso più solido e distintivo il processo di innovazione intrapreso negli anni: coniughiamo oggi il savoir faire nella produzione dei prodotti tipici del nostro territorio, con le più moderne tecnologie dei nostri affettati, che offrono, oltre alla bontà, tutta la praticità e la sicurezza dei prodotti in vaschetta.

Il Piemonte di Raspini si apre quindi a tutti coloro che cercano al contempo una vera esperienza di gusto unita a una particolare attenzione alla praticità e alla semplicità di utilizzo.



CIOCCOLATO LA PERLA

Profondamente legata alla tradizione di eccellenza del cioccolato piemontese, **La Perla di Torino** ha fatto del tartufo di cioccolato la sua punta di diamante.

Fondata da Sergio Arzilli, che oggi la guida insieme alla figlia Valentina, l'azienda porta avanti una storia di famiglia, torinesità ed eccellenza per rendere unica l'esperienza del cioccolato made in Italy nel mondo.

Ingredienti selezionati con cura e lavorazioni che rispettano la materia prima sono racchiusi in preziosi packaging confezionati a mano e studiati in ogni minimo dettaglio, in un connubio perfetto di eleganza e bontà.

LE NOSTRE ECCELLENZE



ACQUA MINERALE

Dalla sorgente Sparea, a Luserna S.Giovanni, sgorga un'acqua leggerissima e purissima con un residuo fisso di soli 20.3 mg/l.

Scorre sulla pietra di Luserna, che si trova solo in una limitata area geografica delle Alpi Cozie.

Questo contatto diretto con una pietra così unica è quello che rende Sparea diverse da tutte le altre.

Sparea è un'acqua unica da degustare e adatta ad accompagnare anche i cibi più sofisticati. Dà prestigio alla tavola soddisfacendo il consumatore più attento e raffinato.



CAFFÈ VERGNANO: MISCELA PERFETTA DI TRADIZIONE E INNOVAZIONE

La qualità delle miscele Vergnano nasce da un processo straordinario, dalla scelta delle materie prime alla produzione.

La tostatura "lenta e tradizionale" è il momento più delicato nel processo di lavorazione del caffè, perché dall'esatto grado di torrefazione dipende il concentrato di gusto e sapore dei chicchi. E proprio in questa fase, ancora oggi Caffè Vergnano lavora il caffè in modo tradizionale.

Le varietà di caffè vengono torrefatte separatamente, origine per origine, garantendo il raggiungimento del giusto gradi di cottura. Caffè Vergnano adotta un sistema di torrefazione di tipo "lento" a cicli brevi. Ad ogni nuovo ciclo, la torrefazione di ogni singolo lotto viene controllata personalmente, per garantire un prodotto di qualità perfettamente costante nel tempo.