



ELEMENTS  
RESTAURANT

# Menu'

Coperto € 2,00

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



ELEMENTS  
RESTAURANT

*da condividere*

piatti per due ospiti

Tagliere con crudo di Parma , treccia di bufala, pinsa calda  
olio extravergine e rosmarino

€ 15,00

Cartoccio misto di frittura all'Italiana\*

€ 13,00

\* congelato



ELEMENTS  
RESTAURANT

## *per cominciare*

### La Terra

Quiche di porri di Cervere,  
sformatino di zucca e  
fonduta Valdostana  
€ 12,00

Ovetto poché, crema di piselli\*,  
pomodorini confit e crostino di  
pane ai cereali  
€ 11,00

Battuta di vitello di razza  
Piemontese, verdure croccanti  
e burrata  
€ 14,00

### Il Mare

Zuppetta di moscardini\*  
al brucio  
€ 14,00

Sarde dorate\*  
alla beccafico e  
crema di limone  
€ 13,00

Tagliolino di seppia\*,  
crema di zuccina,  
menta e profumo di limone  
€ 12,00

\* congelato



ELEMENTS  
RESTAURANT

## *i primi*

### La Terra

Gnocchetti di patate viola,  
crema di toma di Lanzo e noci  
€ 11,00

Mantovani di zucca  
e ragù bianco di salsiccia  
€ 13,00

Orecchiette di grano arso,  
datterino giallo, ricotta salata  
€ 12,00

#### wellness

Penne integrali,  
pomodoro fresco e basilico  
12,00

### Il Mare

Paccheri trafileti,  
calamari pesto di pistacchi  
€ 14,00

Triangolini di Gallinella  
alla mediterranea ,  
coulis di datterini  
€ 14,00

Linguine aglio,  
olio e peperoncino ,  
briciole di pane tostato  
e crudo di gamberi \*  
€ 13,00

\*congelato



ELEMENTS  
RESTAURANT

## *i secondi*

### La Terra

Guanciaie di vitello brasato e  
gratin di cavolfiore Mornay

€ 16,00

Coniglio alla Ligure e  
patate novelle

€ 18,00

Tagliata di Fassone  
e leggera mousse di gorgonzola

€ 20,00

#### wellness

Petto di pollo  
alla griglia con broccoli

€ 14,00

### Il Mare

Scaloppa di spada,  
lime e zenzero

con belga brasata

€ 16,00

Tagliata di tonno pinne gialle  
e panatura croccante di Grissini,

insalatina di spinacino

€ 20,00

Trancio di ombrina alla  
mediterranea

in trasparenza

€ 16,00



ELEMENTS  
RESTAURANT

## *le insalate*

Insalatona:  
insalata verde,  
pomodoro, tonno,  
mozzarella di bufala e uovo sodo  
€ 12,00

Nicoise:  
fagiolini, patate al vapore,  
pomodorini, olive, tonno,  
capperi e uovo sodo  
€ 12,00

Chicken:  
insalata verde, crostini,  
pollo grigliato, scaglie di grana  
pomodoro e salsa Caesar  
€ 12,00



ELEMENTS  
RESTAURANT

## *dall'orto*

Broccoli\* al vapore

€ 6,00

Patate al forno

€ 5,00

Caponatina Siciliana

€ 6,00

Verdure alla griglia

€ 6,00

\*congelato



ELEMENTS  
RESTAURANT

## *le proposte dedicate*

**Kids**

(max 10 anni)

Pasta al pomodoro, ragù o pesto  
€ 6,00

La milanese di pollo con patatine  
€ 8,00

Hamburger alla griglia con patatine  
€ 10,00

Patatine fritte  
€ 4,00





ELEMENTS  
RESTAURANT

# *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.



## ELEMENTS RESTAURANT



### 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.



# ELEMENTS

RESTAURANT



## GELATO: ALBERTO MARCHETTI

Il gelato è la mia vita. Fin dall'inizio: sono nato nello stesso giorno in cui mio padre inaugurava la sua rinnovata cremeria a Nichelino, vicino a Torino. In quella gelateria ho passato la mia infanzia: il pomeriggio facevo i compiti al primo piano, vicino al laboratorio, e di nascosto andavo al mantecatore - tra un problema e un tema - a gustarmi una spatolata di fior di latte.

Se cresci così, il gelato lo ami. Ed è un amore che vuoi trasmettere, facendo le cose bene.

Passione, ricerca e trasparenza: questi sono i valori che condivido con tutte le persone che lavorano con me ormai da molti anni. E che tentiamo quotidianamente di trasmettere ai nostri clienti.

Passione significa fare sempre le cose con amore, con entusiasmo, non dando mai nulla per acquisito.

Ricerca significa non fermarsi mai, migliorare sempre: là fuori c'è un mondo di cose buone da scoprire.

Trasparenza è non avere segreti: spiegare con chiarezza cosa c'è nel nostro gelato, come viene fatto, dall'inizio alla fine.

Semplice, buono, limpido: così è il gelato che mi piace.