



Menù



ELEMENTS
RESTAURANT

Coperto € 2,00

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



DAL MARE

ANTIPASTI

Zuppetta di moscardini al brucio con ceci neri
€ 12,00

Impepata di cozze con crostini
€ 10,00

Polpo croccante su crema di patate allo zafferano
€ 11,00

PRIME PORTATE

Spaghetti alle vongole
€ 12,00

Trenette al pesto di pistacchi e calamari
€ 13,00

Paccheri ai frutti di mare
€ 15,00

SECONDE PORTATE

Calamari alla piastra con julienne di finocchi e arance
€ 17,00

Chateau di tonno con panatura di grissini e spinacino
€ 20,00

Salmone glassato al miele e arancia con zucchine grigliate
€ 16,00



DALLA TERRA

ANTIPASTI

Tartare di fassona con tuorlo d'uovo in panatura croccante e scaglie di tartufo
€13,00

Flan di zucca con fonduta di Castelmagno e croccante di amaretto
€ 10,00

Millefoglie di melanzane alla parmigiana
€ 9,00

PRIME PORTATE

Tagliolini al ragù di salsiccia di Bra
€ 12,00

Rigatoni alla carbonara di tartufo
€ 13,00

Gnocchi di patate viola con crema di topinambur e chips
€ 11,00

SECONDE PORTATE

Filetto di maialino alla birra con ratatouille di verdure
€ 16,00

Filetto alla griglia con patate al rosmarino
€ 20,00

Brasato cotto a bassa temperatura con demi-glace di castagne e crema di patate
€ 16,00



PIZZE

Margherita: Polpa di pomodoro, mozzarella fior di latte, basilico
€ 7,00

Napoli: Polpa di pomodoro, mozzarella fior di latte, acciughe, capperi
€ 8,00

Diavola: Polpa di pomodoro, mozzarella fior di latte, ventricina piccante
€ 8,00

Contadina: Polpa di pomodoro, mozzarella fior di latte, verdure, grana
€ 9,00

Bufalina: Polpa di pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorini, prosciutto crudo
€ 10,00

Golosa: Polpa di pomodoro , mozzarella fior di latte, zucchine, cipolla, salsiccia di Bra
€ 10,00

4 Formaggi: Mozzarella fior di latte, gorgonzola, fontina, grana
€ 9,00

Partenopea : Mozzarella fior di latte, friarielli, peperoncino, salsiccia
€ 9,50

Ronchiverdi: Mozzarella fior di latte, stracchino, prosciutto cotto, zucchine
€ 9,50

Emiliana: Mozzarella fior di latte, mortadella IGP con pistacchi e scaglie di parmigiano
€ 10,00



FOCACCE

Focaccia con prosciutto crudo

€ 8,00

Focaccia Piemontese: Tartare di Fassona con scaglie di tartufo e grana

€ 15,00

Focaccia al rosmarino

€ 5,00

Focaccia Ronchiverdi: pomodoro fresco, mozzarella di bufala, rucola e prosciutto crudo

€ 12,00

Focaccia alla Nutella

€ 7,00

Trionfo Italiano: zeppole con crudo e bufala

€ 10,00

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



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

CONTORNI

Spinaci al burro

€ 6,00

Ratatouille di verdure

€ 6,00

Patate al forno

€ 5,00

MENU' WELLNESS

Carpaccio di bresaola rucola e scaglie di Grana Padano

€ 12,00

Penne Integrali pomodoro e basilico

€ 9,00

Paillard di vitello ai ferri con pomodori e rucola

€ 12,00

Trancio di salmone al vapore con riso integrale

€ 15,00

Verdure al vapore

€ 6,00

*Prodotto congelato
** Contiene solfiti



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.