



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 di salumi e formaggi con focaccia *
€ 15,00

Cartoccio di snack frittini misti *
€ 13,00

* congelato



ELEMENTS
RESTAURANT

per cominciare

La Terra

Vitello tonnato al punto rosa
con la sua salsa
€ 14,00

Tartare di manzo al coltello con
asparagi e tuorlo d'uovo fritto
€ 14,00

Millefoglie di melanzane con
pomodoro fresco e scamorza
affumicata
€ 12,00

Il Mare

Souté di cozze alla
marinara
€ 11,00

Salmone marinato agli
agrumi jullienne di finocchi e
arancia
€ 13,00

Tartare di tonno con salsa
allo yogurt greco, stracciatella
e limone
€ 14,00



ELEMENTS
RESTAURANT

i primi

La Terra

Penne integrali
pomodoro fresco e basilico
€ 11,00 - **wellness**

Chicche di patate al basilico
con crema di melanzane,
pomodoro ciliegino e ricotta
€ 12,00

Raviolo agli asparagi
mantecati allo zafferano e
maggiorana
€ 14,00

Il Mare

Orecchiette alla carlofortina
(battuto di olive taggiasche,
capperi con tonno e zest
di limone)
€ 14,00

Spaghetti alle vongole veraci
€ 15,00

Paccheri ai frutti di mare*
€ 18,00

*congelato



ELEMENTS
RESTAURANT

i secondi

La Terra

Grissinopoli di vitello
con rucola pomodorini e grana
€ 16,00

Tagliata di controfiletto di vitello
gr. 250 alla griglia con
patate al forno
€ 20,00

Petto di pollo alla
piastra con broccoli* al vapore
€ 14,00 - wellness

Il Mare

Fritto misto di calamari*,
alici, gamberi*, verdure
pastellate*
€ 22,00

Tentacolo di polpo scottato
con asparagi
€ 18,00

Filetto di spigola alla griglia
con zucchine alla scapece
€ 16,00

*congelato



ELEMENTS
RESTAURANT

le insalate

Greca:

insalata verde, pomodorini,
olive, cipolla rossa, cetriolo,
feta e origano

€ 11,00

Nicoise:

fagiolini, patate al vapore,
pomodorini, olive, tonno
e uovo sodo

€ 11,00

Chicken:

insalata verde, crostini,
pollo grigliato, scaglie di
grana e salsa caesar

€ 11,00



ELEMENTS
RESTAURANT

dall'orto

Broccoli* al vapore
€ 6,00

Insalata di finocchi, asparagi e arance
€ 6,00

Patate al forno
€ 5,00

Verdure grigliate
€ 6,00

Insalata mista verde, pomodori e carote
€ 5,00



ELEMENTS
RESTAURANT

le proposte dedicate

Kids

(max 10 anni)

Pasta al pomodoro

€ 6,00

La milanese di pollo

€ 6,00

Hamburger alla griglia

€ 10,00

Patatine fritte

€ 5,00

Manù completo

pasta al pomodoro o ragù, milanese e bevanda

€ 17,00

pasta al pomodoro o ragù, hamburger e bevanda

€ 19,00



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.