

Les petites
Madeleines

Bistrot



Tutti i prodotti sono rigorosamente freschi e consegnati quotidianamente. Alcuni prodotti possono contenere allergeni.

°Per garantire ulteriormente la qualità della materia prima, alcuni prodotti sono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura e conservazione a -18°.

**Qualora alcuni prodotti non risultassero disponibili freschi, potrebbero essere acquistati surgelati.*

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/2004 (all.III, sezio VII, ap.3, lett.D, punto 3).



Snacks e Insalate

Turin Palace Toast* (100 GR ca) Prosciutto cotto Branchi e formaggio Asiago <i>High quality cooked Branchi ham and Asiago cheese sandwich</i>	7,00
Piatto di Salmone Affumicato, Pane nero e Burro* (100 GR ca) Salmone norvegese affumicato, burro montato, pane tiepido <i>Norwegian salmon smoked, butter, toasted bread</i>	16,00
Turin Palace Club* (400 gr ca) Tre fette di pane, arrosto di manzo*, lattuga, pomodoro e formaggio Asiago <i>Roasted Beef*, lettuce, tomato and Asiago cheese</i>	16,00
Insalata come vi piace ✓ Insalata verde, pomodorini, carote, cetrioli, tonno Callipo, olive taggiasche, mozzarella di bufala, uovo <i>Green salad, tomatoes, carrots, cucumbers, Callipo tuna, olives from Taggia, buffalo mozzarella, uovo</i>	15,00
Tagliere di Salumi selezionati, giardiniera dello Chef <i>Our selection of cold cuts and Chef's pickles</i>	18,00
Tagliere di formaggi locali con la nostra mostarda ✓ <i>Our selection of local cheeses and mostrada</i>	18,00
Mozzarella di Bufafa, cime di rapa e acciughe oppure prosciutto crudo di Cuneo <i>Bufalo mozzarella, turnip greens and anchovy or prosciutto crudo from Cuneo</i>	18,00
Hamburger di carne Chianina, pomodoro, insalata e contorno di stagione* <i>Chianina burger, tomato, salad and seasonal vegetables</i>	20,00
Acqua minerale	3,50

Dalla nostra cucina

Vitello tonnato, salsa all'antica, sedano riccio e acciughe del mar Cantabrico <i>Cold veal, tuna sauce, curly celery, anchovy from Mediterranean sea</i>	16,00
Millefoglie di pesce crudo* <i>Millefeuille of raw fish</i>	18,00
"Agnolòt del Plin", sugo di arrosto e crema di nocciole* <i>"Agnolòt del Plin" (typical Piedmont raviolo), roast sauce and hazelnuts*</i>	18,00
Tagliolino al pomodoro e basilico* ✓ <i>Tagliolino with Tomato sauce*</i>	16,00
Crema di sedano rapa e sfere di mele ✓ <i>Celeric cream and apples</i>	16,00
Entrecôte frollata 30 giorni, verdure di stagione* <i>Entrecôte aged 30 days, seasonal vegetables</i>	28,00
Ricciola scottata e verdure di stagione* <i>Seared amberjack and seasonal vegetables</i>	28,00

I nostri Dessert

Bunet della Tradizione <i>Chocolate, almond biscuits and coffee pudding</i>	8,00
Tiramisù <i>Traditional tiramisù</i>	8,00
Nostra selezione di gelati e sorbetti* <i>Our selection of ice creams or sorbets</i>	8,00

