

TURIN  
PALACE  
HOTEL

## Bistrot



*Tutti i prodotti sono rigorosamente freschi e consegnati quotidianamente. La pasta, parte del pane e del pane aromatizzato sono di nostra produzione.*

*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

<b>Turin Palace Toast*</b> (100 GR ca) Prosciutto cotto Branchi e formaggio Asiago <i>High quality cooked Branchi ham and Asiago cheese sandwich</i>	7,00
<b>Piatto di Salmone Affumicato, Pane nero e Burro°</b> (100 GR ca) Salmone norvegese affumicato, burro montato, pane tiepido <i>Norwegian salmon smoked, butter, toasted bread</i>	16,00
<b>Insalata come vi piace</b> 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
<b>Prosciutto Crudo di Cuneo</b> Accompagnata da mozzarella di bufala di Carmagnola <i>With Buffalo mozzarella from Carmagnola</i>	15,00
<b>Tagliere di Salumi selezionati, giardiniera dello Chef</b> <i>Our selection of cold cuts and Chef's pickles</i>	18,00
<b>Tagliere di formaggi locali con la nostra mostarda</b> <i>Our selection of local cheeses and mostarda</i>	18,00
<b>Mozzarella di bufala, cime di rapa cotte e crude, pomodori secchi sott'olio e crema di acciughe</b> <i>Buffalo mozzarella, cooked and raw turnip greens, dried tomatoes in oil and anchovy cream</i>	15,00
<b>Hamburger di chianina, pomodoro, insalata e contorno di stagione*</b> <i>Chianina burger, tomato, salad and seasonal vegetables</i>	20,00
<b>Coscia di anatra confit con crema di noci e fichi °</b> <i>Duck thighs confit with hazelnuts cream and figs</i>	24,00

## Dalla nostra cucina

<b>Vitello tonnato, salsa all'antica, sedano riccio e acciughe del Mar Mediterraneo</b> <i>Cold veal, tuna sauce, curly celery, anchovy from Mediterranean sea</i>	16,00
<b>Millefoglie di pesce crudo*</b> <i>Millefeuille of raw fish</i>	18,00
<b>"Agnolòt del Plin" , sugo di arrosto e crema di nocciole°</b> <i>"Agnolòt del Plin" (typical Piedmont raviolo), roast sauce and hazelnuts°</i>	18,00
<b>Spaghetti Antico Pastificio Fabbri al pomodoro° ✓</b> <i>Spaghetti Antico Pastificio Fabbri with Tomato sauce°</i>	16,00
<b>Crema di cavolfiore e riso venere soffiato ✓</b> <i>Cream of cauliflower and puffed venus rice</i>	14,00
<b>Zuppa di legumi e cereali° ✓</b> <i>Legumes and cereals Soup°</i>	16,00
<b>Entrecôte frollata 30 giorni, verdure di stagione</b> <i>Entrecôte aged 30 days, seasonal vegetables</i>	28,00
<b>Ricciola scottata e verdure di stagione</b> <i>Seared amberjack and seasonal vegetables</i>	28,00

## I nostri Dessert

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

