

Tutti i prodotti sono serviti 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 -20°.

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

🌸 *Si prega di avvisare il personale di sala di eventuali allergie e intolleranze.*

All products are fresh and daily delivered. Some products can contain allergens.

° *In order to guarantee raw material high quality some products are exposed to temperature fast abatement and conserved at -20.*

* *If some products are not available fresh, they may be purchased frozen.*

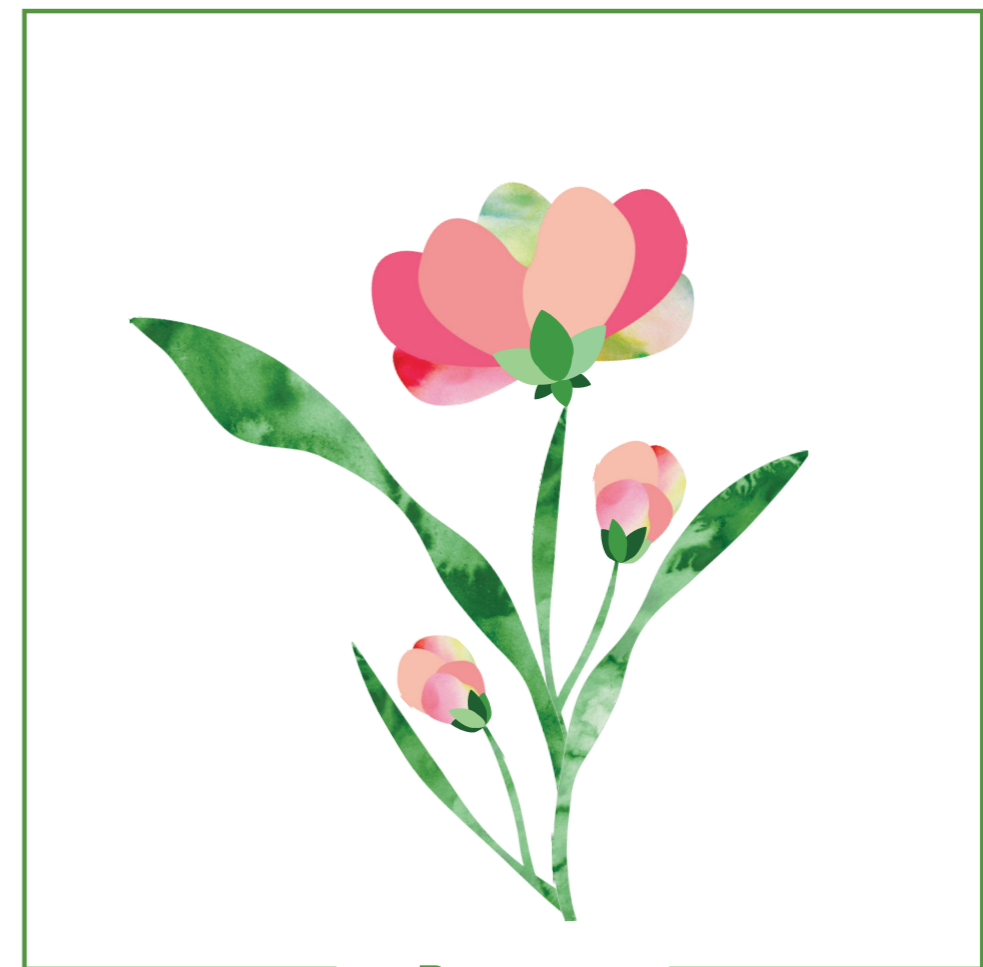
🌸 *Please inform the staff of any allergies or intolerances.*

TURIN PALACE
HOTEL

Via Sacchi 8 | Torino

www.turinpalacehotel.com

Les petites
Madeleines
— RESTAURANT —



Bistrot

snacks e insalate

Turin Palace Club* (400 g. ca)
Tre fette di pane, suprema di pollo°, lattuga, pomodoro,
bacon, formaggio Asiago e maionese
Chicken breast, lettuce, tomato, bacon, Asiago cheese and mayonnaise

Turin Palace Toast* (100 g. ca)
Prosciutto cotto Branchi e formaggio Asiago
High quality cooked Branchi ham and Asiago cheese sandwich

Piatto di salmone affumicato, pane nero e burro (100 g. ca)
Salmone norvegese affumicato, burro montato, pane tiepido
Norwegian salmon smoked, butter, toasted bread

Tagliere di Salumi selezionati, giardiniera dello Chef
Our selection of cold cuts and Chef's pickles

Tagliere di formaggi selezionati, con la nostra mostarda V
Our selection of selection cheeses and mostrada

Mozzarella di bufala e prosciutto crudo
Bufala mozzarella cheese and raw ham

Caprese, mozzarella di bufala, pomodoro e basilico
Caprese bufala mozzarella cheese, tomatoes and basil

Insalata come vi piace V
Insalata verde, pomodorini, carote, cetrioli, tonno Callipo, olive taggiasche,
mozzarella di bufala, uovo...
Green salad, tomatoes, carrots, cucumbers, Callipo tuna, olives from Taggia, buffala mozzarella cheese, egg...

dalla nostra cucina

Vitello tonnato, salsa all'antica, sedano riccio e acciughe del Mar Cantabrico
Cold veal, tuna sauce, curly celery, anchovy from Cantabrico Sea

Steak tartare, capperi, scalogno, salsa worcestershire e tuorlo marinato
Steak tartare, capers, shallots, worcestershire sauce and marinated yolk

Acqua minerale | Mineral water 3.5

V: Piatto vegetariano | Vegetarian dish

20

7

18

20

20

20

20

18

22

25



Uovo cotto a bassa temperatura con verdure di stagione V
Egg cooked at low temperature with seasonal vegetables

Carpaccio di gambero rosso di Mazara del Vallo con caviale Pisani Dossi ° *
Carpaccio of red shrimp from Mazara del Vallo and Pisani Dossi caviar

"Agnolòt del Plin" , sugo di arrosto e crema di nocciole °
"Agnolòt del Plin" (typical Piedmont raviolo), roast sauce and hazelnuts

Tagliolini al pomodoro e basilico V
Tagliolini with tomato sauce and basil

Crema di verdura di stagione ° V
Seasonal vegetable cream

Filetto di vitello con verdure di stagione
Veal fillet steak with, seasonal vegetables

Hamburger di carne Chianina, pomodoro, insalata e patatine fritte ° * (150 g.)
Chianina burger, tomato, salad and french fries

Filetto di orata e verdure di stagione ° *
Filet of sea bream and seasonal vegetables



i nostri dessert

Bunet della Tradizione
Chocolate, almond biscuits and coffee pudding

Tiramisù
Traditional tiramisù

Nostra selezione di gelati e sorbetti °
Our selection of ice creams or sorbets

18

38

25

22

18

38

24

35

10

10

10

