

Les petites
Madeleines

Bistrot



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°.*

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.*

Tous les produits sont frais et livrés quotidiennement. Certains produits peuvent contenir des allergènes.

** Afin de garantir des matières premières de haute qualité des produits sont exposés à des températures réduction rapide et conservés à -20.*



Snacks e insalate

Turin Palace Toast* (100 GR ca)	7,00
Prosciutto cotto Branchi e formaggio Asiago <i>High quality Branchi cooked ham and Asiago cheese sandwich</i>	
Piatto di Salmone Affumicato, Pane nero e Burro° (100 GR ca)	16,00
Salmone norvegese affumicato, burro montato, pane tiepido <i>Norwegian smoked salmon, butter, toasted bread</i>	
Turin Palace Club * (400 gr ca)	16,00
Tre fette di pane, suprema di pollo°, lattuga, pomodoro, bacon e formaggio Asiago <i>Chicken breast, lettuce, tomato, bacon and Asiago cheese</i>	
Insalata come vi piace V	18,00
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, egg</i>	
Tagliere di salumi selezionati e giardiniera dello Chef	18,00
<i>Our selection of cold cuts accompanied by Chef's pickles</i>	
Tagliere di formaggi selezionati con miele e mostarda V	18,00
<i>Our selection of cheeses with honey and mustard</i>	
Prosciutto crudo di Cuneo e Melone	16,00
<i>Raw ham from Cuneo and melon</i>	
Mozzarella di Bufala con pomodori oppure prosciutto crudo di Cuneo	18,00
<i>Buffalo mozzarella with tomatoes or raw ham from Cuneo</i>	
Hamburger di carne Chianina, pomodoro, insalata e contorno di stagione*	20,00
Acqua minerale	3,50
V Piatto vegetariano	

Dalla nostra cucina

Vitello tonnato, salsa all'antica, sedano riccio e acciughe del Mar Cantabrico °	18,00
<i>Cold veal, tuna sauce, curly celery, anchovy from Cantabrico Sea</i>	
Estratto di gazpacho e lamponi con verdure croccanti V	16,00
<i>Gazpacho and raspberries extract with crunchy vegetables</i>	
Carpaccio di gambero rosso di Mazzara del Vallo con caviale Pisani Dossi **	35,00
<i>Carpaccio of red shrimp from Mazzara del Vallo and Pisani Dossi caviar</i>	
"Agnolòt del Plin" , sugo di arrosto e crema di nocciole°	20,00
<i>"Agnolòt del Plin" (typical Piedmont raviolo), roast sauce and hazelnuts</i>	
Tagliolino al pomodoro e basilico ° V	16,00
<i>Tagliolino with tomato sauce and basil</i>	
Crema di zucchine e menta ° V	16,00
<i>Zucchini and mint cream</i>	
Entrecôte frollata 30 giorni, verdure di stagione °	28,00
<i>Entrecôte aged 30 days, seasonal vegetables</i>	
Ombrina, piselli, cetrioli e mela verde °	30,00
<i>Shi drum fillet, peas, cucumbers and green apple</i>	
<h2>I nostri Dessert</h2>	
Bunet della Tradizione	8,00
<i>Chocolate, almond biscuits and coffee pudding</i>	
Tiramisù	8,00
<i>Traditional tiramisù</i>	
Nostra selezione di gelati e sorbetti °	8,00
<i>Our selection of ice creams or sorbets</i>	

