

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 gr ca) Tre fette di pane, suprema di pollo°, lattuga, pomodoro, bacon, formaggio Asiago e maionese <i>Chicken breast, lettuce, tomato, bacon, Asiago cheese and mayonnaise</i>	20
Turin Palace Toast* (100 gr ca) Prosciutto cotto Branchi e formaggio Asiago <i>High quality cooked Branchi ham and Asiago cheese sandwich</i>	7
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>	18
Tagliere di Salumi selezionati, giardiniera dello Chef <i>Our selection of cold cuts and Chef's pickles</i>	20
Tagliere di formaggi selezionati, con la nostra mostarda V <i>Our selection of selection cheeses and mostrada</i>	20
Mozzarella di bufala e prosciutto crudo <i>Bufala mozzarella cheese and raw ham</i>	20
Caprese, mozzarella di bufala, pomodoro e basilico <i>Caprese bufala mozzarella cheese, tomatoes and basil</i>	20
Insalata come vi piace V 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 cheese, egg...</i>	18

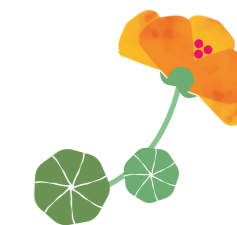


dalla nostra cucina

Vitello tonnato, salsa all'antica, sedano riccio e acciughe del Mar Cantabrico <i>Cold veal, tuna sauce, curly celery, anchovy from Cantabrico Sea</i>	22
Steak tartare, capperi, scalogno, salsa worcestershire e tuorlo marinato <i>Steak tartare, capers, shallots, worcestershire sauce and marinated yolk</i>	25

Acqua minerale | Mineral water 3.5

V Piatto vegetariano | Vegetarian dish



Uovo cotto a bassa temperatura con verdure di stagione V <i>Egg cooked at low temperature with seasonal vegetables</i>	18
Carpaccio di gambero rosso di Mazara del Vallo con caviale Pisani Dossi ° * <i>Carpaccio of red shrimp from Mazara del Vallo and Pisani Dossi caviar</i>	38
"Agnolòt del Plin" , sugo di arrosto e crema di nocciole ° <i>"Agnolòt del Plin" (typical Piedmont raviolo), roast sauce and hazelnuts</i>	25
Tagliolini al pomodoro e basilico V <i>Tagliolini with tomato sauce and basil</i>	22
Crema di verdura di stagione ° V <i>Seasonal vegetable cream</i>	18
Filetto di vitello con verdure di stagione <i>Veal fillet steak with, seasonal vegetables</i>	38
Hamburger di carne Chianina, pomodoro, insalata e patatine fritte ° * (150 gr) <i>Chianina burger, tomato, salad and french fries</i>	24
Filetto di orata e verdure di stagione ° * <i>Filet of sea bream and seasonal vegetables</i>	35



i nostri dessert

Bunet della Tradizione <i>Chocolate, almond biscuits and coffee pudding</i>	10
Tiramisù <i>Traditional tiramisù</i>	10
Nostra selezione di gelati e sorbetti ° <i>Our selection of ice creams or sorbets</i>	10