

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) 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, suprema di pollo°, lattuga, pomodoro e formaggio Asiago <i>Chicken Breast, lettuce, tomato and Asiago cheese</i>	16,00
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, 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 selezionati, con la nostra mostarda V <i>Our selection of selection 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

V Piatto Vegetariano

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>	16,00
Capesante scottate, vellutata al Vermouth e puntarelle* <i>Seared scallops, Vermouth velevel and puntarelle chicory</i>	20,00
"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° V <i>Tagliolino with Tomato sauce and basil</i>	16,00
Cavolfiore in diverse consistenze V <i>Cauliflower in different textures</i>	16,00
Entrecôte frollata 30 giorni, verdure di stagione ° <i>Entrecôte aged 30 days, seasonal vegetables</i>	28,00
Filetto di Orata e verdure di stagione ° <i>Filet of sea bream and seasonal vegetables</i>	28,00
<h2>I nostri Desserts</h2>	
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

