ALLERGÈNES

1. **Céréales contenant du gluten**
   1a : blé / 1b : seigle / 1c : orge / 1d : avoine / 1e : épeautre / 1f : kamut ou leurs souches hybridées et produits à base de ces céréales
2. **Crustacés et produits à base de crustacés**
3. **Œufs et produits à base d'œufs**
4. **Poissons et produits à base de poissons**
5. **Arachides et produits à base d'arachides**
6. **Soja et produits à base de soja**
7. **Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)**
8. **Fruits à coque :**
   8a : amandes / 8b : noisettes / 8c : noix / 8d : noix de cajou / 8e : noix de pécan / 8f : noix du Brésil / 8g : pistaches / 8h : noix de Macadamia / 8i : noix du Queensland
9. **Céleri et produits à base de céleri**
10. **Moutarde et produits à base de moutarde**
11. **Graines de sésame et produits à base de graines de sésame**
12. **Anhydride sulfureux et sulfites en concentration supérieure à 10 mg/kg ou 10 mg/litre**
13. **Graines de lupin et produits à base de graines de lupin**
14. **Mollusques et produits à base de mollusques**

BRASSERIE RISTORANTE LOUNGE BAR
TORINO
AN DER SCHWEMM

LA NOSTRA FILOSOFIA

Cucina italiana autentica, ingredienti di prima qualità e piatti preparati a mano ogni giorno.

Une cuisine italienne authentique, des ingrédients d'exception et des plats faits à la main chaque jour.

Authentic Italian cuisine, the finest ingredients and dishes prepared by hand every day.

TRADIZIONE · TERRITORIO · PERSONE

APERITIVI E BEVANDE

ACQUA MINERALE / FRIZZANTE 25cl: 3,1
Eau plate ou gazeuse 50cl: 4,5

SOFT DRINKS

Coca Cola, Sprite, Fanta, Fuze Tea, Tonica, Aranciata 4,5

Crodino 6

Spremuta d'Arancia 6

JUS DE FRUIT 4,5
Tomate, mutivitaminé, peche, pommes, ananas, fraise

SPRITZ (Aperol, Campari, Hugo, Cynar, Limoncello) 12

KIR ROYALE 17

MARTINI ROSSO / BIANCO 8,5

I CLASSICI 13

AMERICANO
Bitter Campari, vermouth rosso Antica Formula, soda

NEGRONI
Bitter Campari, vermouth rosso Antica Formula, Gin Bombay

MI-TO
Bitter Campari, vermouth rossi Antica Formula

CIGAR MOMENTS

WHISKY

Jack Daniel's	15
Jameson	16
Nikka From the Barrel	17
Laphroaig 10 anni	15
Oban 14 anni	16

RUM

Havana Club 7 anni	9
Zacapa 23	14
Santa Teresa	17

ALTRI DISTILLATI

Calvados Comte Louis de Lauriston	9
Tequila	13
Cognac Rémy Martin VSOP	9
Vodka Grey Goose	13

AMARI 8

Il piacere di prendersi il proprio tempo.

In Italia, un buon pasto non finisce con l'ultimo piatto. Si prolunga tra conversazioni, sorrisi e un piccolo bicchiere di digestivo. Un rito semplice, che ci ricorda che i momenti più belli sono quelli che scegliamo di non affrettare.

En Italie, un bon repas ne s'achève pas avec le dernier plat. Il se prolonge autour de conversations, de sourires et d'un petit verre de digestif. Un rituel qui nous rappelle que les plus beaux moments sont ceux que l'on prend le temps de savourer.

In Italy, a good meal doesn't end with the last course. It lingers through conversation, smiles and a small glass of digestif. A simple ritual reminding us that the finest moments are the ones we choose not to rush.

PERCHÉ LE COSE BELLE MERITANO TEMPO.

COCKTAIL

PALOMA 13
Tequila, Soda al pompelmo, succo di lime

FRENCH 75 16
Gin, succo di lime, sciroppo di zucchero, Champagne Gosset

MOSCOW MULE 13
Vodka, ginger beer, succo di lime

GIN BASIL SMASH 14
Gin, basilico, succo di limone, sciroppo di zucchero

EPRESSO MARTINI 14
Vodka, liquore al caffè, caffè espresso, sciroppo di zucchero

MOCKTAIL

TANQUERAY 0% & TONIC 11
Tanqueray 0.0%, acqua tonica

VIRGIN MULE 11
Ginger beer, succo di lime, menta

FRUITY 11
Cocktail analcolico fruttato in base alla stagionalità

LIQUORI & CO.

Campari Sec / Cynar Sec	8,5
Cidre	7,5
Ricard	8,5
Vermouth rosso Antica Formula	9
Martini bianco / rosso	8,5
Porto bianco / rosso	8

Supplément orange ou soda : 1,50€

I VINI AL CALICE

La selezione cambia ogni giorno. Chiedete al personale di sala il miglior abbinamento con i piatti scelti.

Notre sélection change chaque jour. Demandez à notre équipe quel vin accompagnera vos plats.

Our wines by the glass change daily. Ask our team for today's best pairing with your dishes.

LA CAFFETTERIA

IL CAFFE

Espresso	3
Doppio Espresso	5,5
Americano	3,8
Espresso Macchiato	3,5
Macchiatone	4
Cappuccino	4,5
Marocchino	6
Caffè Shakerato	5,5

ORZO & GINSENG

Espresso orzo / ginseng	4
Caffè orzo / ginseng	5

LATTE, CIOCCOLATA & TEA

Latte bianco schiumato	4,5
Latte macchiato	5,5
Cioccolata calda	6
Thé caldo / Infuso – Selezione Dammann Frères *Camomilla, Verveine, Menta, English Breakfast… e molti altri!*	5

Supplemento:
Caffè decaffeinato – 0,30€
Latte a parte – 0,50€
Latte di sofia, avena, senza lattosio – 0,50€

BISCOTTI

GRAN SELEZIONE DELLO CHEF 15
Sélection du Chef Marco, café inclus
Chef Marco's selection, coffee included
ALLERGÈNES : 1, 3, 7, 8

COOKIES 3,5
Cookies
ALLERGÈNES : 1, 3, 7, 8

OCCHIONI DI BUE 4
Sablés œil-de-bœuf
Linzer-style sandwich cookies
ALLERGÈNES : 1, 3, 7, 8

MORZELLETTI DI FROLLA FARCITI 3
Bouchées de pâte sablée fourrées
Filled shortcrust bites
ALLERGÈNES : 1, 3, 7, 8

BISCOTTI AL LIMONE 2,5
Biscuits au citron
Lemon cookies
ALLERGÈNES : 1, 3, 7

PASTE DI MANDORLA 3
Pâtisseries aux amandes
Almond pastries
ALLERGÈNES : 3, 8

BISCOTTI DI FROLLA MONTATA AL BURRO 3
Biscuits sablés au beurre monté
Whipped butter shortbread cookies
ALLERGÈNES : 1, 3, 7

BIRRE / BIÈRES

IN BOTTIGLIA / EN BOUTEILLE

Simon Regal 33 cl	4,50
Simon IPA 33 cl	5
Simon Bio 33 cl	5
Okult Blanche 33 cl	5
La Chouffe Blonde 33 cl	6
Orval 33 cl	6,50

ALLA SPINA / À LA PRESSION

Moretti Simon Pils	25cl: 4,5 50cl: 8
Leffe Blonde *33 cl*	6

Supplément Picon ou Panaché : 2€ pour une petite bière (25 cl) et 1,50€ pour une bière moyenne (50 cl).

PIATTI DA CONDIVIDERE

Le plaisir de la table commence par le partage

PINSA PARMA 25

Fior di latte, tomates cerises, jambon de Parme, roquette, mozzarella de bufflonne

Fior di latte, cherry tomatoes, Parma ham, rocket, buffalo mozzarella

ALLERGÈNES : 1 (blé), 7, 12

PINSA CIMA 25

Cima di rapa, anchois, fior di latte, burrata

Turnip greens, anchovies, fior di latte and burrata

ALLERGÈNES : 1 (blé), 4, 7

REGINA MARGHERITA 24

Tomate San Marzano, fior di latte, mozzarella de bufflonne, Grana

San Marzano tomato, fior di latte, buffalo mozzarella, Grana

ALLERGÈNES : 1 (blé), 7

TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI ITALIANI 25

Planche de charcuteries et fromages italiens

Italian cured meats and cheese board

ALLERGÈNES : 7, 12

TAGLIERE DI FORMAGGI E VERDURE ALLA GRIGLIA 24

Planche de fromages et légumes grillés

Cheese and grilled vegetable board

ALLERGÈNES : 7

I NOSTRI DOLCI

CANNOLO ALLA RICOTTA DI BUFALA, CIOCCOLATO, PISTACCHIO E ARANCIA 12

Cannolo à la ricotta de bufflonne, glacé au chocolat, pistache et orange confite

Chocolate-glazed buffalo ricotta cannolo, pistachio and candied orange

ALLERGÈNES : 1 (blé), 3, 7, 8 (pistaches)

BABÀ NAPOLETANO AL RUM, CREMA PASTICCERA E AMARENE 12

Baba napolitain au rhum, crème pâtissière et cerises amarena

Neapolitan rum baba with pastry cream and amarena cherries

ALLERGÈNES : 1 (blé), 3, 7, 12

SEMIFREDDO ALLE NOCCIOLE DEL PIEMONTE E CIOCCOLATO AMARO 12

Semifreddo aux noisettes du Piémont, amandes, sauce au chocolat noir

Piedmont hazelnut semifreddo, almond, dark chocolate sauce

ALLERGÈNES : 1 (blé), 3, 7, 8 (noisettes)

I NOSTRI DOLCI

CHEESECAKE CREMOSA AL PISTACCHIO E LAMPONI 12

Cheesecake crémeux à la pistache, coulis de framboises

Creamy pistachio cheesecake with raspberry coulis

ALLERGÈNES : 1 (blé), 3, 7, 8 (pistaches)

IL CLASSICO TIRAMISU 10

ALLERGÈNES : 1 (blé), 3, 7

GELATO ALLA VANIGLIA FATTO IN CASA, ALLA MANIERA DELLA ZUPPA INGLESE 12

Glace à la vanille maison, façon zuppa inglese

Homemade vanilla ice cream, zuppa inglese-style

ALLERGÈNES : 1 (blé), 3, 7, 12

ANTIPASTI

CALAMARO SCOTTATO SU SPUMA DI PATATE ALLO ZAFFERANO, VERDURINE SALTATE 24

Calamar snacké, espuma de pommes de terre au safran, petits légumes sautés

Sautéed squid, saffron potato foam and sautéed vegetables

ALLERGÈNES : 7, 14

MERLUZZO CROCCANTE AL NERO DI SEPPIA, PASSATINA DI CECI AL ROSMARINO, CECI ALLA PAPRIKA, COULIS DI PEPERONI 23

Cabillaud croustillant à l'encre de seiche, crème de pois chiches au romarin, pois chiches au paprika et coulis de poivrons

Crispy cod with cuttlefish ink, rosemary chickpea purée, paprika chickpeas, roasted pepper coulis

ALLERGÈNES : 1 (blé), 4

ZUPPETTA DELLA GARFAGNANA CON FARRO, CANNELLINI, LARDO DI COLONNATA 22

Soupe de la Garfagnana au farro, haricots cannellini, lard de Colonnata

Garfagnana-style soup with farro, cannellini beans and Colonnata cured pork fat

ALLERGÈNES : 9

Les entrées peuvent également être servies en plat principal, avec un supplément de 6 €.

ANTIPASTI

MELANZANE RIPIENE ALLA CILENTANA 23
Aubergines farcies aux œufs, fromage et basilique, sauce tomate
Cilento-style stuffed aubergines, egg, cheese and basil

ALLERGÈNES : 1 (blé), 3, 7

BATTUTA DI ANGUS, GELATO AL PARMIGIANO, MAIONESE ALLE NOCCIOLE PIEMONTESI, TARTUFO NERO 27
Tartare de bœuf Angus, glace au parmesan, mayonnaise aux noisettes du Piémont, truffe noire
Angus beef tartare, Parmesan ice cream, Piedmont hazelnut mayonnaise, black truffle

ALLERGÈNES : 3, 7, 8 (noisettes)

VITELLO TONNATO ALLA MANIERA DI MARCO 24
Vitello tonnato à la façon de Marco: veau, sauce au thon
Marco's vitello tonnato: veal with tuna sauce
ALLERGÈNES : 3, 4

Les entrées peuvent également être servies en plat principal, avec un supplément de 6 €.

SECONDI PIATTI

BRASATO DI MANZO AL BAROLO, PURÈ DI PATATE, VERDURE 34
Bœuf braisé au Barolo, purée de pommes de terre, légumes
Barolo-braised beef, mashed potatoes and vegetables

ALLERGÈNES : 1 (blé), 7, 9, 12

STINCO D'AGNELLO CBT, SALSA BIRRA E TIMO, PUREA DI SEDANO RAPA, VERDURE SALTATE 37
Souris d'agneau cuite à basse température, sauce à la bière et au thym, purée de céleri-rave, légumes sautés.
Slow-cooked lamb shank, beer and thyme jus, celeriac purée, sautéed vegetables.

ALLERGÈNES : 1 (blé), 3, 7, 8 (pistaches)

SPIGOLA ARROSTO, BATTUTO DI POMODORINI, OLIVE E CAPPERI, PATATE SCHIACCIATE AL LIMONE 35
Bar rôti, Concassé de tomates, olives et câpres, pommes écrase au citron et légumes
Roasted sea bass, cherry tomatoes, olives, capers, lemon mash and vegetables

ALLERGÈNES : 4

SECONDI PIATTI

TAGLIATA DI ANGUS, BALSAMICO, POMODORINI CONFIT, RUCOLA, PARMIGIANO,PATATE ARROSTO 34

Tagliata de bœuf Angus, perles de balsamique, tomates confites, roquette, parmesan

Sliced Angus beef with balsamic pearls, confit tomatoes, rocket and Parmesan

ALLERGÈNES : 7, 12

TONNO CROCCANTE, INDIVIA, POMODORI CONFIT, MAIONESE D'AVOCADO 35

Thon croustillant, salade d'endives, tomates confites, mayonnaise à l'avocat

Crispy tuna with endive, confit tomatoes and avocado mayonnaise

ALLERGÈNES : 1 (blé), 3, 7

HAMBURGER DI MANZO LUSSEMBURGHESE, GALETTA DI PATATE, TALEGGIO E CIPOLLA 28

Burger de bœuf luxembourgeois, galette de pommes de terre, tomate, salade, taleggio et oignon caramélisé

Luxembourg beef burger, potato cake, tomato, lettuce, Taleggio and caramelised onion

ALLERGÈNES : 1 (blé), 7

LE INSALATE

CAESAR DI POLLO ALL'ITALIANA 22

Salade César au poulet à l'italienne

Italian-style chicken Caesar salad

ALLERGÈNES : 1 (blé), 3, 7

INSALATA DI QUINOA TRICOLORE 22

Salade de quinoa tricolore, tomates cerises, concombre, feta, aubergines, olives taggiasche

Tricolour quinoa salad, cherry tomatoes, cucumber, feta, aubergines, olives

ALLERGÈNES : 7

MENU BAMBINI 18

(avec boisson et boule de glace incluses)

A scelta / au choix / choice of:

PASTA: POMODORO / OLIO E PARMIGIANO/ BOLOGNESE

sauce tomate / huile d'olive et parmesan / bolognaise

tomato sauce / olive oil and Parmesan / Bolognese pasta

ALLERGÈNES : 1 (blé)

PETTO DI POLLO PANATO / HAMBURGER PATATE

Blanc de poulet pane / Hamburger, pommes de terre

Breaded chicken breast / Hamburger, potatoes

ALLERGÈNES : 1 (blé), 4

PASTA & CO.

TAGLIATELLE AI 40 TUORLI
AL RAGÙ D'ANATRA E FINFERLI 26

Tagliatelles aux 40 jaunes d'œufs, ragù de canard et girolles

Forty-yolk tagliatelle with duck and chanterelle ragù

ALLERGÈNES : 1 (blé), 3, 7, 9, 12

LINGUINE DI GRAGNANO, AGLIO, OLIO,
PEPERONCINO, LIMONE E BOTTARGA 27

Linguine de Gragnano à l'ail, huile d'olive, piment, zeste de citron et poutargue

Gragnano linguine with garlic, olive oil, chilli, lemon zest, grey mullet bottarga

ALLERGÈNES : 1 (blé), 3, 7

RISOTTO AL TOPINAMBUR, 'NDUJA DI
SPILINGA, AGLIO NERO E LIQUIRIZIA 24

Risotto au topinambour, 'nduja de Spilinga, ail noir, poudre de réglisse

Jerusalem artichoke risotto with Spilinga 'nduja, black garlic and liquorice

ALLERGÈNES : 7, 12

PASTA & CO.

Une spécialité emblématique du Piémont

AGNOLOTTI DEL PLIN FATTI A MANO,
SUGO D'ARROSTO 25

Agnolotti del plin faits maison, jus de rôti

Handmade agnolotti del plin with roast meat jus

ALLERGÈNES : 1 (blé), 3, 7, 9, 12

PACCHERI TRAFILATI AL BRONZO, SALSA
ALL'ASTICE, POLPA SCOTTATA 38

Paccheri tréfilés au bronze, sauce au homard, chair de homard saisie

Bronze-drawn paccheri with lobster sauce and seared lobster meat

ALLERGÈNES : 1 (blé), 2

GNOCCHI DI PATATE CON ZUCCA, PORCINI,
PARMIGIANO E TARTUFO NERO 28

Gnocchis de pommes de terre, courge, cèpes, crème de parmesan et truffe noire

Potato gnocchi with squash, porcini, Parmesan cream and black truffle

ALLERGÈNES : 1 (blé), 7