

...Avete mai immaginato di abitare a 150 metri di altezza?

Dall'alto ogni cosa assume un'altra luce.

La città ad esempio: un solo sguardo può abbracciarla tutta.

E l'orizzonte? Così lontano e così vicino allo stesso tempo.

Guardatevi intorno. Di cosa avrete voglia? Di partire o di restare?

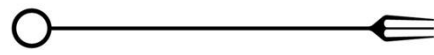
Qualunque sarà la vostra scelta, di una cosa sono certo:

assaporerete il desiderio di tornare.

Siete al trentacinquesimo piano di Torino. Siete a casa...

Marco Sacco

IN PIEMONTE



— Vitello tonnato

Gianduiotto... pat  e cioccolato

— Raviolo Torino

Zuppa di cipolle

Persico spigola, bagna cauda, aglio nero

— Cappone... dalla cresta alla zampa

— Pane e cioccolato

percorso 7 portate

euro 120

— percorso 4 portate

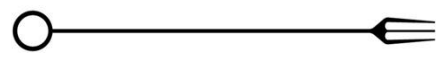
euro 90

PERCORSO VINI

3 calici euro 40

5 calici euro 60

GIRO D'ITALIA



— Capesante e barbabietola

Carciofo, topinambur, tartufo

— Gnocchi, anemone, gamberi

Prosciutto e melone d'inverno

Astice, melograno, whisky

— Baccalà, quinoa, salsa tajine

— Barbabietola

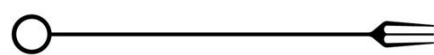
percorso 7 portate
euro 120

— percorso 4 portate
euro 90

PERCORSO VINI

3 calici euro 40
5 calici euro 60

PICCOLO LAGO A TORINO



— Lingotto del Mergozzo

Flan di Bettelmatt

— Carbonara Au Koque

Riso, vodka, caviale

Lucioperca, agrumi, scorza bianca

— Capriolo, castagne, mirto, zucca

— Era glaciale

percorso 7 portate
euro 120

— percorso 4 portate
euro 90

PERCORSO VINI

3 calici euro 40
5 calici euro 60

La nostra cucina si basa principalmente su materie prime fresche. Tutto ciò che produciamo, prima di essere servito, viene conservato nel più scrupoloso rispetto dell'approccio HACCP e utilizzando tutte le più avanzate tecnologie tra cui il sottovuoto, la refrigerazione e l'abbattimento termico negativo. Questi piatti sono realizzati in una cucina che utilizza anche: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, solfiti, lupini e molluschi. Il personale è a disposizione per rispondere a ogni domanda riguardante questo menu.

Elenco allergeni (regolamento UE 1169/2011)

# di riferimento	SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE
1	Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut).
2	Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3	Uova e prodotti a base di uova.
4	Pesce e prodotti a base di pesce.
5	Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6	Soia e prodotti a base di soia.
7	Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio).
8	Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland e i loro prodotti).
9	Sedano e prodotti a base di sedano.
10	Senape e prodotti a base di senape.
11	Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
12	Anidride solforosa e solfiti (se in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro)
13	Lupini e prodotti a base di lupini.
14	Molluschi e prodotti a base di molluschi.

PIATTI	ALLERGENI
Vitello tonnato	3, 4, 9, 12
Gianduiotto... paté e cioccolato	7, 8, 12
*Raviolo Torino	1, 3, 7, 9
Zuppa di cipolle	7
Persico spigola, bagna cauda	4, 7, 9, 14
Cappone dalla cresta alla zampa	7, 9, 12
Pane e cioccolato	1, 3, 7
*Capesante e barbabietola	4, 6, 9, 12, 14
Carciofo, topinambur, tartufo	1, 3, 7, 14
Gnocchi, anemone, *gamberi	1, 2, 4, 7, 9, 14
Prosciutto e melone d'inverno	1, 3, 7
Astice, melograno, whisky	2, 4, 7, 12
Baccalà	4, 7, 9, 12
Barbabietola	7
Lingotto del Mergozzo	1, 4, 12, 14
Flan di Bettelmatt	3, 7, 10
Riso	4, 7, 9
Carbonara Au Koque	1, 3, 7, 12
*Lucioperca, agrumi, scorza bianca	4, 7, 9, 12
Capriolo, castagne, mirto, zucca	7, 9, 12
Era glaciale	3, 7, 8

*Può contenere prodotti congelati all'origine o abbattuti termicamente in negativo.