

LUNCH

Dalle 12 alle 14.30
From 12 PM to 2.30 PM

MAINS

- Insalata estiva** 9
con pomodoro ciliegino, pane di segale, cipolla di Tropea e feta o tofu a scelta
Fresh salad with cherry tomatoes, rye bread, onions and feta or tofu of your choice
- Caesar Salad** 9
con lattuga, pollo, uova, grana, bacon, crostini e salsa caesar
with lettuce, chicken, eggs, parmesan, bacon, croutons and caesar sauce
- Riso saltato al salmone** 10
con lemon grass e sesamo nero
Fried rice with salmon, lemon grass and black sesame
- King Prawns Poke** 11
con riso basmati, avocado, gamberi* croccanti, germogli di soia e semi di sesamo
with basmati rice, avocado, crispy king prawns, soybean sprouts and sesame seeds*
- Paccheri** 10
con pomodoro San Marzano, mozzarella di bufala e basilico
Pasta with San Marzano tomatoes, buffalo mozzarella and basil
- Spaghetti alla chitarra** 12
con calamari* e pangrattato al prezzemolo
Fresh pasta with squids and parsley breadcrumbs*
- Battuta di Fassona al coltello** 12
con mayo agli agrumi e crumble di taralli
Steak tartare Piedmont style with citrus mayo and bradcrumbs
- Polpettine di vitello*** 10
con pomodoro e pecorino romano
Veal meatballs with tomato sauce and pecorino cheese*
- Petto di pollo aromatizzato alle erbe** 14
Chicken breast with herbs
- Trancio di salmone** 14
con guacamole e zenzero
Salmon steak with guacamole and ginger
- Josper del giorno** 16
Josper of the day

LUNCH SET MENU

SEMPRE INCLUSI / *Always included*

- **Focaccia calda** / *Homemade focaccia*
 - **Acqua filtrata** / *Filtered water*
-

GREEN

14

- **Rocher di patate** / *Potato croquettes*
 - **Burnia** / *Burnia*
 - **Caffè** / *Coffee*
-

RED

16

- **Paccheri** / *Pasta*
 - **Polpettine di vitello** / *Veal meatballs*
 - **Caffè** / *Coffee*
-

BLUE

18

- **Spaghetti alla chitarra** / *Fresh pasta*
- **Trancio di salmone** / *Salmon steak*
- **Caffè** / *Coffee*

SWEETS

Cheesecake	6
con marmellata di mango e menta <i>with mango and mint jam</i>	
Tortino al cioccolato	6
con amaretti <i>Chocolate cake with amaretti biscuits</i>	
Tartelletta	6
alla crema e frutta fresca <i>Cream and fresh fruits tart</i>	
Gelato	6
gusti assortiti <i>Ice cream - daily flavors</i>	
Frutta fresca di stagione	6
<i>Seasonal fresh fruits</i>	

ALL NIGHT

TUESDAY TO SATURDAY

Dalle 18

From 6 PM

SMALL BITES

Panissa Chips di farina di ceci <i>Fried chickpea polenta</i>	6
Hummus di ceci con porri croccanti <i>Chickpea hummus with crunchy leeks</i>	6
Rocher di patate al curry rosso <i>Red curry potato croquettes</i>	7.5
Grissini al sesamo con vitello tonnato al wasabi e zenzero <i>Sesame breadsticks with veal with wasabi and ginger</i>	8
Tacos alla salsiccia di Bra <i>Bra sausage tacos</i>	8
Jalapeños ripieni con formaggio di capra e salsa messicana <i>Stuffed jalapeños with goat cheese and mexican sauce</i>	7
Gamberi* in tempura con guacamole <i>Tempura king prawns* with guacamole</i>	8

MAIN 10

Turin Burger 180g di Fassona piemontese con toma e la nostra salsa speciale <i>servito con patatine</i> 180g Piedmontese Fassona meat with toma cheese and our special sauce <i>served with fries</i>	
--	--

SWEETS

Cheesecake	6
con marmellata di mango e menta <i>with mango and mint jam</i>	
Tortino al cioccolato	6
con amaretti <i>Chocolate cake with amaretti biscuits</i>	
Tartelletta	6
alla crema e frutta fresca <i>Cream and fresh fruits tart</i>	
Gelato	6
gusti assortiti <i>Ice cream - daily flavors</i>	
Frutta fresca di stagione	6
<i>Seasonal fresh fruits</i>	

BRUNCH

WEEKEND

Dalle 11.30 alle 15

From 11.30 AM to 3 PM

SWEET

Homemade Pancakes	7
con frutti di bosco e sciroppo d'acero <i>with berries and maple syrup</i>	
Banana Pancakes	7
con banane e salsa al cioccolato <i>with bananas and chocolate sauce</i>	
Granola Bowl	6
Yogurt, granola, frutti di bosco e miele <i>Yogurt, granola, berries and honey</i>	
Torta del giorno	6
<i>Daily cake</i>	

SWEET MENU	15
-------------------	----

UN PIATTO SWEET A SCELTA / <i>One Sweet dish</i> + SELEZIONE DI BRIOCHES* / <i>Selection of brioches*</i> + PANE TOSTATO E MARMELLATA / <i>Toasted bread and jam</i> + BOWL DI FRUTTA FRESCA / <i>Fresh fruit bowl</i> + ACQUA FILTRATA / <i>Filtered water</i> + SPREMUTA D'ARANCIA / <i>Orange pressed juice</i> + CAFFÈ O THÈ / <i>Coffee or tea</i>	
--	--

CLASSIC

Avocado Toast	11
con ravanelli e uova strapazzate <i>with radishes and scrambled egg</i>	
Bagel al salmone	11
con robiola, insalata e pomodori <i>Salmon bagel with robiola, salad and tomatoes</i>	
Hummus Toast	11
con cipolla rossa e rucola <i>with red onion and rocket salad</i>	

Uova strapazzate o fritte

11

con pane tostato, bacon, patate al rosmarino e verdure di stagione
*Scrambled or fried eggs with toasted bread, bacon, rosemary potatoes
and seasonal vegetables*

CLASSIC MENU

20

UN PIATTO CLASSIC A SCELTA / One Classic dish

- + **SELEZIONE DI BRIOCHES*** / *Selection of brioches**
- + **PANE TOSTATO E MARMELLATA** / *Toasted bread and jam*
- + **BOWL DI FRUTTA FRESCA** / *Fresh fruit bowl*
- + **ACQUA FILTRATA** / *Filtered water*
- + **SPREMUTA D'ARANCIA** / *Orange pressed juice*
- + **CAFFÈ O THÈ** / *Coffee or tea*

TASTY

Turin burger

14

180g di fassone piemontese con toma e la nostra salsa speciale
servito con patatine
*180g Piedmontese Fassone meat with toma cheese and our special sauce
served with fries*

Complete breakfast

14

Uova strapazzate, bacon, salsiccia artigianale al forno, pancakes
e pane tostato
*Scrambled eggs, bacon, homemade baked sausage, pancakes
and toasted bread*

TASTY MENU

23

UN PIATTO TASTY A SCELTA / One Tasty dish

- + **SELEZIONE DI BRIOCHES*** / *Selection of brioches**
- + **PANE TOSTATO E MARMELLATA** / *Toasted bread and jam*
- + **BOWL DI FRUTTA FRESCA** / *Fresh fruit bowl*
- + **ACQUA FILTRATA** / *Filtered water*
- + **SPREMUTA D'ARANCIA** / *Orange pressed juice*
- + **PROSECCO O MIMOSA** / *Sparkling wine or Mimosa*
- + **CAFFÈ O THÈ** / *Coffee or tea*

DINNER

Dalle 19.30
From 7.30 PM

APPETIZERS

- Insalata estiva** 9
con pomodoro ciliegino, pane di segale, cipolla di Tropea e feta o tofu a scelta
Fresh salad with cherry tomatoes, rye bread, onions and feta or tofu of your choice
- Gamberi croccanti*** 12
con guacamole e lime
Crunchy shrimp* with guacamole and lime
- Vitello tonnato** 10
al wasabi e zenzero
Veal with wasabi and ginger
- Battuta di Fassona** 12
con mayo agli agrumi e crumble di taralli
Steak tartare Piedmont style with citrus mayo and breadcrumbs
- Salmone marinato** 11
con chutney di mango
Marinated salmon with mango chutney
-

MAINS

- Noodles ai gamberi*** 12
con ragù di gamberi, sesamo nero e lemon grass
Noodles with shrimp sauce, black sesame and lemon grass cooked in shellfish broth*
- Paccheri** 10
con pomodoro San Marzano, mozzarella di bufala e basilico
Pasta with San Marzano tomatoes, buffalo mozzarella and basil
- Spaghetti alla chitarra** 12
con calamari* e pangrattato al prezzemolo
Fresh pasta with squids and parsley breadcrumbs*
- Dumplings* fatti a mano** 12
al brasato di vitello
Homemade dumplings stuffed with braised veal*

Polpo arrosto*	16
con misticanza, melanzane affumicate e mayo al wasabi <i>Roasted octopus* with salad, smoked eggplants and wasabi mayo</i>	
Guancia di vitello brasata	14
con ristretto aromatizzato all'arancia <i>Braised veal cheek with soy sauce, orange and ginger</i>	
Costine di maiale	14
con patate alla brace <i>Pork ribs with grilled potatoes</i>	
<hr/>	
JOSPER	24
Cube roll di bovino irlandese	
<i>Irish beef cube roll</i>	
Picanha di Black Angus	22
Petto di pollo aromatizzato alle erbe	14
<i>Chicken breast with herbs</i>	
Trancio di salmone affumicato	16
<i>Smoked salmon steak</i>	
Verdure del mercato al josper	11
con frutta secca e spezie <i>Mixed vegetables from Porta Palazzo market cooked in josper oven with dried fruit and spices</i>	
Misto del mercato	16
<i>Mix from Porta Palazzo market</i>	

SWEETS

Cheesecake con marmellata di mango e menta <i>with mango and mint jam</i>	6
Tortino al cioccolato con amaretti <i>Chocolate cake with amaretti biscuits</i>	6
Tartelletta alla crema e frutta fresca <i>Cream and fresh fruits tart</i>	6
Gelato gusti assortiti <i>Ice cream - daily flavors</i>	6
Frutta fresca di stagione <i>Seasonal fresh fruits</i>	6

* Prodotto surgelato all'origine o congelato in loco
Frozen product

° Prodotto di difficile reperibilità o non stagionale che potrebbe essere surgelato
Product difficult to find or non-seasonal can be frozen

ˆ Prodotto sottoposto ad un processo di abbattimento termico negativo per preservare la salubrità
Product subjected to a negative thermal abatement process to preserve its wholesomeness

ˆ Pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo, sottoposto a trattamento di bonifica preventiva (-20°C per 24 ore) conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/2004
Fish destined to be consumed raw or practically raw, undergone a preventive remediation treatment (-20°C for 24 hours) in compliance with the provisions of Reg. CE 853/2004

COFFEE & DRINKS

Caffè	1.5
Caffè macchiato	1.5
Caffè decaffeinato	1.6
Caffè doppio	3
Caffè d'orzo	2
Caffè ginseng	2
Caffè americano	2
Caffè shakerato (non alcolico)	3.5
Caffè shakerato (alcolico)	4.5
Caffè corretto	2.5
Marocchino	2
Cappuccino	2
Cappuccino di soia	2
Latte macchiato	2
Latte di soia macchiato	2.5
The/ Infusi	3
Cioccolata calda	3.5
Spremuta d'arancia	4
Succhi di frutta	3
Bibite	3.5
Acqua filtrata	ò 0.5 lt 1 ò 1 lt 2

WINES & BEERS

BIRRE / BEERS

euro

alla spina / draft

Carlsberg Pilsner	25 cl 3	40 cl 5
Carlsberg unfiltered Pilsner	25 cl 3	40 cl 5
Poretti 9 Luppoli Belgian Blanche	25 cl 3	40 cl 5
Carlsberg 1883 Lager Ambrata	25 cl 3	40 cl 5

in bottiglia / bottle

Poretti 4 luppoli	3.5
Grimbergen Double	5
Poretti 9 luppoli America IPA	5

VINI DELLA CASA / HOUSE WINES

Bianco

€ 4

Cortese	0.5 lt 6
2018, Livio Soria, Piemonte	1 lt 10

Rosso

€ 4

Barbera d'Asti	0.5 lt 6
2018, Livio Soria, Piemonte	1 lt 10

Vino del giorno

€ 5

BIANCHI / WHITES

Chardonnay

€ 4

2018, Livio Soria, Piemonte	€ 18
-----------------------------	------

Nascetta

€ 4

2018, Poderi Cellario, Piemonte	€ 18
---------------------------------	------

Gewurztraminer

€ 6

2018, Erste – neue, Alto Adige doc	€ 23
------------------------------------	------

Ribolla Gialla

€ 20

2018, Feudi di Romans, Friuli-Venezia Giulia
--

BOLLICINE / SPARKLING

	☞ 4
Prosecco di Valdobbiadene	☞ 18
Az. Agr. Lorenzon, Veneto	M 30
"Se"	☞ 5
"Metodo classico", Poderi Cellario, Extra dry - Chardonnay, Nascetta	☞ 24
Franciacorta Brut	☞ 30
"Metodo classico", Ferghettina, Lombardia - Chardonnay, Pinot Nero	
Franciacorta Satin	☞ 35
"Metodo classico", Ferghettina, Lombardia - Chardonnay	
Champagne	☞ 45
Bauser "Brut Premier", Pinot nero	
Nebbiolo Rosè	☞ 28
Poderi di Sopra Rosè, Vigneti Valle Roncati, Piemonte, Nebbiolo	

ROSÈ

Poderi di Sopra rosato, Nebbiolo Rosè	☞ 17
2018, Valle Roncati, Piemonte, Nebbiolo	

ROSSI / REDS

Pinot Nero	☞ 5
2016, Feudi di Romans, Friuli-Venezia Giulia	☞ 21
Dolcetto di Dogliani "San Luigi"	☞ 5
2018, Poderi Cellario, Piemonte	☞ 17
Just Black	☞ 22
2017, Livio Soria, Piemonte	M 36
Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah	
Nero d'Avola "Violino"	☞ 23
2016, Paolo Cali, Sicilia	

VINI DOLCI / DESSERT WINES

Moscato d'Asti	☞ 4
2018, Destefanis, Piemonte	☞ 20

COCKTAILS

CLASSICI / CLASSICS	euro
Combo Spritz China Martini, St. Germain, Prosecco	7
Spritz Aperol o Campari, Prosecco, Soda	6
Fiero Tonic Martini Fiero, Spicchio d'arancia, Tonica	6
St. Germain Hugo St. Germain, Prosecco, Lime, Menta	7
Negroni Gin, Martini rosso o rubino, Campari	8
Old Fashioned Zucchero, Angostura bitter, Orange bitter, Bourbon Whiskey	8
Margarita Tequila, Cointreau, Lime	8
Mojito Rum, Lime, Menta fresca, Zucchero, Soda	8
Gin & Tonic Gin & tonic della casa / <i>House gin & tonic</i>	8
Gin & Tonic Premium Scegli il tuo Gin e Acqua tonica / <i>Choose your favorite Gin and Tonic</i>	11 – 16

SPECIALI / SPECIALS

Milla's Mule	9
Gin o vodka, Lime, Ginger beer, Fiori di camomilla	
Chillin' Mango	8
Vodka, Fresh Mango, Lime, Peperoncino	
Tropical 1861	9
Vermouth rosso Bottega, Cocco, Frutto della passione, Peperoncino	
Caffè&Amaro	8
Amaro Montenegro, Tamarindo, coffee cold brew, Ginger beer	
Sbagliato sbagliato	8
Punt e Mes, Campari, Chinotto	
Bergamaro	9
Italicus, Montenegro, Soda, Grapefruit Bitters	

ANALCOLICI / NON-ALCOHOLIC

Tropicana	7
Mango, Latte di cocco, Lime, Pepe, Menta	
Basilisco	7
Té al Basilico, Liquirizia, Limone, Soda	

SPIRITS & TONIC WATER

Vodka

Vodka 42 B	7
Grey goose	8
Belvedere	8
Beluga	11

Gin

Stars of Bombay	9
Tanqueray Ten	9
Gin Mare	9
Hendricks	8
Gin del professore à la Madame	9
Gin del professore Monsieur	9
Monkey 47	12

Mezcal & Tequila

Patron Xo Café	4
Casadores	4

Rum & Cachaca

Zacapa 23 years	10
Brugal Anejo	8
Bacardi Oro	6
Bacardi Cartanegra	6
Cachaca 51	7
Diplomatico Mantuano	9
Rum Matusalem Anejo	6

Whiskey

Bullet Bourbon	8
Rye Whiskey	7
Oban 14 years	12
Jack Daniels	9
Jameson	9
Lagavulin 16 years	12
Laphroaig 10 years	10
Johnny Walker Black	7

Acqua tonica

J. Gasco indian Tonic	4
J. Gasco tonic 13.5	4
J. Gasco Bitter	4