

L U N C H

F O O D

COMBO

LUNCH

Dalle 12.30 alle 14.30 - Dal lunedì al venerdì / From 12.30 PM to 2.30PM - From Monday to Friday

TUTTI I PIATTI A 10€

Vitello tonnato

con salsa al wasabi

Piedmontese style veal with tuna and wasabi sauce

Riso saltato

con verdure e gamberi

Sautéed rice with vegetables and shrimp

Garganelli al ragù

Pasta with Bolognese sauce

Paccheri

con pomodoro e stracciatella

Pasta with tomato sauce and stracciatella cheese

Tajine di verdure

con cous cous

Vegetable tajine with cous cous

Pesce e verdure del giorno

Fish of the day with vegetables

Carne e verdure del giorno

Meat of the day with vegetables

Pasta al pomodoro

Pasta with tomato sauce

Coperto, focaccia e acqua filtrata inclusi

Cover, focaccia and filtered water all included

Hamburger

con cheddar, insalata e patatine fritte

Burger with cheddar, salad and fries

15

Caffè lunch

1

Dolce del giorno

Dessert of the day

6

Alcuni dei nostri prodotti provengono dal mercato e dalle botteghe di Porta Palazzo:

- Il pesce della Pescheria Gallina
- La carne della Macelleria Katia e Savino
- Le verdure dei contadini del mercato

D I N N E R

F O O D

COMBO

STARTERS

Tris di carne	16
Tartare affumicata, vitello tonnato alla brace e salsiccia di Bra	
Ceviche di pesce del giorno	18
con ortaggi freschi di stagione e salsa della casa	
Cavolfiore affumicato	10
con crema di Castelmagno e chips di porro	
Gamberi in tempura	18
con guacamole	

MAINS

Picanha di manzetta prussiana	25
con ananas marinato alla brace e verdure di stagione	
Maiolino affumicato al legno di faggio	20
con mela caramellata e verdure di stagione	
Suino di razza Mangalica	25
con patate arrosto e verdure di stagione	
Galletto marinato	16
con patate arrosto	
Polpo	23
con salsa romesco e verdure di stagione	
Hamburger di manzo	15
con cheddar, insalata coleslaw e patatine	
Combo veg	12
misto di verdure di stagione cotte alla brace	

HOMEMADE SWEETS

Cheesecake	6
con composta di uva fragola al Josper	
Tartatella di gelato all'avocado	6
con gel al lime e crumble di arachidi	
Sueño di cioccolato	6
con chutney di mango affumicato e dulce de leche	

PASTAS

Paccheri	15
con bisquè di gamberi al Josper, stracciatella, gamberi alla brace, jalapeño e spremuta di lime bruciato	
Tajarin 30 tuorli fatti a mano	13
con Ghee affumicato e ortaggi scottati alla brace	
Agnolotti fatti a mano al sugo d'arrosto	15
con ripieno di vitello, coniglio e maiale	

TO SHARE

Meat mix	50
con verdure di stagione e patate	
Fish mix	54
con verdure di stagione e patate	

Coperto, pane e acqua filtrata	2
<i>Cover, bread and filtered water</i>	

W E E K E N D
F O O D

COMBO

BRUNCH MENU

COMPLETE BRUNCH 18

Selezione di brioches

Fresh pastries selection

+ Granola Bowl

+ Bowl di frutta fresca

Fresh fruit bowl

+ Succo d'arancia

Orange juice

+ Caffè americano

American coffee

+Un piatto a scelta tra:

Choose one from the following:

Pancakes*

Uova strapazzate o fritte

Scrambled or fried eggs

Avocado Toast

A LA CARTE

Uova strapazzate o fritte

con pane tostato, bacon e verdure di stagione
Scrambled or fried eggs with toasted bread, bacon and seasonal vegetables

11

Complete breakfast

con uova strapazzate, bacon e salsiccia artigianale al forno
with scrambled eggs, bacon and artisanal oven baked sausage

15

Bagel* al salmone

con robiola e insalata di pomodori
Salmon bagel with robiola and tomatoes

11

Avocado Toast

con ravanelli e uovo in camicia
with radishes and poached egg

11

Pancakes*

con sciroppo d'acero e frutti di bosco
with maple syrup and berries

8

Hamburger di Chianina

con crema di pecorino e guanciale
Hamburger with cheese cream and pork cheek

15

Tajine del mercato

con cous cous e frutta secca
Vegetable Tagine sourced from the market with cous cous and nuts

12

Club sandwich

con pollo grigliato, bacon, pomodoro, uovo e insalata
with grilled chicken, bacon, tomatoes, egg and lettuce

12

SWEETS

Tiramisù

con dulce de leche
Dulce de leche tiramisù

6

Seada*

*Fried Sardinian pastry with cheese and honey**

6

Crema catalana

Crème brûlée

6

Mattonella ai 3 cioccolati

Triple chocolate brick cake

6

DRINKS

Caffè espresso

1.5

Caffè americano

2

Cappuccino

2

Coperto, focaccia e acqua filtrata

3

Cover, focaccia and filtered water

Spremuta d'arancia

4

Succhi di frutta

3

WINES & BEERS

BOLLICINE / SPARKLING

Prosecco di Valdobbiadene 5 20 35
Az. Agr. Lorenzon
Veneto

Alta Langa Limited Edition "Metodo Classico" 6 28
2019, Fontanafredda, Piemonte

Franciacorta Brut 7 35
"Metodo classico", Ferghettina, Lombardia
Chardonnay, Pinot Nero

Frizzi Pop "sur lie" 25
2019, Tenuta l'Armonia, Veneto, Bio-naturale

Brut Rosè 27
Poteri di sopra da uve nebbiolo, Valle Rocati, Piemonte

Marcalberto 30
Sansannè, "metodo classico", Piemonte

Ferrari Brut Trento DOC 35
Trentino

Franciacorta Saten 40
"Metodo classico", Ferghettina, Lombardia
Chardonnay

Champagne 60
Jean-Paul Deville "Carte Noire", Pinot nero

BIANCHI / WHITES

Chardonnay 5 20
2020, Livio Soria, Piemonte

Nascetta 5 22
2019, Poderi Cellario, Piemonte

Anthilia 5 22
2021, Donnafugata, Sicilia

Sharis "Bianco delle Venezie IGT" 6 26
Livio Felluga, Friuli

Joseph "Gewurztraminer" 6 30
2021, Hofstätter, Trentino

Erbaluce "Particella" 20
2019, Valle Roncati, Piemonte

Langhe Arneis 22
2020, Ansi, Piemonte, Bio-naturale

Tra Donne Sole "Sauvignon" 23
2021, Vite Colte, Piemonte

DeVite 27
2021, Hofstätter, Trentino

Orange 28
2020, Valentina Passalacqua, Puglia, Bio-naturale

Fiano 28
2020, Cantina del Barone, Campania

ROSÉ

Lagrein Rosé "Alto Adige DOC" 6 26
2021, Hofstätter, Trentino

Poderi di Sopra rosato, Nebbiolo Rosè 20
2018, Valle Roncati, Piemonte, Nebbiolo

Calafuria "Rosato Salento IGT" 28
2021, Antinori, Puglia

ROSSI / REDS

Dolcetto di Dogliani "San Luigi" 5 18
2018, Poderi Cellario, Piemonte

Vespolina 5 20
2018, Valle Roncati, Piemonte

Lagrein "Alto Adige DOC" 6 26
2020, Hofstätter, Trentino

Langhe Nebbiolo 6 28
2017, Pelissero, Piemonte

Barbera del Monferrato "Vivace" 18
2018, Livio Soria, Piemonte

Barbera d'Asti "San Giacomo" 20
2019, Livio Soria, Piemonte

Just Black 24 38
2017, Livio Soria, Piemonte
Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah

Peppoli "Chianti Classico DOCG" 27
2019, Antinori, Toscana

Vertigo "Rosso delle Venezie IGT" 28
Livio Felluga, Friuli

Valpolicella classico Superiore DOC 28
2019, Zenato, Veneto

Sizzano 36 42
2015, Valle Roncati, Piemonte
Nebbiolo, Vespolina, Uva rara

Barbaresco "nubiola" 2016, Pellissero, Piemonte

VINI DOLCI / DESSERT WINES

Moscato d'Asti 5 20
2020, Livio Soria, Piemonte

Ben Ryè "Passito di Pantelleria DOC" 8 50
Donnafugata, Sicilia

BIRRE / BEERS

alla spina / draft
Heineken 25 cl 3 40 cl 5
Moretti La rossa 25 cl 3 40 cl 5
Ichnusa non filtrata 25 cl 3 40 cl 5

in bottiglia e lattina / bottled and canned
Erdinger hefe weisse 5
Chimay tappo blu 6
Birra dello stretto non filtrata 4
Beavertown gamma ray 5
Beavertown neck oil 5

SPIRITS & SOFT DRINKS

GIN 5cl

Bickens	8
Bulldog	10
Tanqueray Sevilla	10
Tanqueray Rangpur	10
O'ndina	12
Tanqueray Ten	12
Villa Ascenti	12
Hendrik's	12
Gin Mare	12
Monkey 47	14
Professore Monsieur	14
Professore Madame	14

RUM 5cl

Kingston' 62 silver	6
Kingston' 62 gold	6
Diplomatico mantuano	8
Appleton Estate 8y	10
Baron Samedi	10
Zacapa centenario 23y	12
Appleton Estate 12y	12
Clarín Vaval	12
Hampden estate	12
Zacapa 23 edition negra	16

WHISKY 5cl

Wild Turkey Bourbon	8
Jhonnie Walker Black	10
Bulleit bourbon	10
Bulleit rye	10
Talisker 10y	12
THOMAS HENRY	4

Tonic water
Ginger Beer
Ginger Ale
Soda water
Pink Grapefruit

TEQUILA 5cl

Espolon blanco	6
Espolon reposado	6
Sagatiba Chacaca	6
Don julio blanco	10
Don julio anejo	10
Montelobos Mezcal	10
Casamigos reposado	12
Casamigos blanco	12
Casamigos Mezcal	14

VODKA 5cl

Smirnoff	8
Ketel one	10
Belvedere	10
Grey goose	10
Beluga export	10

Oban 14y	14
Nikka from the barrel	14
Lagavulin 16y	15

ORGANICS (BIO)  4

Tonic water
Bitter Lemon
Black Orange
Viva Mate
Ginger Ale
Ginger Beer
Purple Berry
Simply Cola

REDBULL ENERGY DRINK 4
Energy drink / Zero / Summer Edition

PORTA PALASS

I nostri cocktail dedicati alle botteghe della Piazza

Drogheria Rinaldi con Ketel One, peperoncino, te nero Rinaldi al cioccolato e vaniglia <i>with Ketel One, chili pepper, Chocolate Rinaldi black tea and vanilla</i>	12
Ditta Ceni con Johnny Walker black label, orchata di riso Ceni e marmellata di fichi <i>with Johnny Walker black label, Ceni rice orchata and figu marmalade</i>	12
Rosa Serafino con Zacapa 23, miele affumicato e profumo di zenzero <i>with Zacapa 23, smoky honey and ginger scent</i>	12
Regia Farmacia con Villa Ascenti, Balsamo di Gerusalemme e bitter alla liquirizia <i>with Villa Ascenti, Balsamo di Gerusalemme and liquorice bitter</i>	12
Il Mercato con Talisker, Combo Cordial e soda <i>with Talisker, Combo Cordial with soda</i>	12

CLASSICI DAGLI HOTEL

Una selezione di drink da tutto il mondo

Bloody Mary King code bar, St Regis Hotel (NYC) <i>con vodka, pomodoro condito</i>	10
Serendipity Bar Hemingway, Ritz Hotel (Paris) <i>con Calvados, succo di mela, zucchero, metodo classico</i>	10
White lady American Bar, Hotel Savoy (London) <i>con Bulldog gin, limone, triple sec</i>	10
Singapore Sling Long bar, Raffles Hotel (Singapore) <i>con Bulldog gin, cherry brandy, cointreau, granatina, ananas</i>	10
Tequila Sunrise Wright bar, Arizona Biltmore Hotel (Phoenix) <i>con tequila Espolon, arancia, granatina</i>	10

MILLE BOLLE BLU

Cocktail frizzanti senza alcool

Radice con Seedlip Spicy, succo di barbabietola, arancia spremuta e aneto, Organics Purple Berry	10
Nasomatto con Seedlip Garden, salvia, lime, Organics Bitter Lemon	10
Midori con Seedlip Groove, Combo Cordial, Organics Viva Mate	10

CLASSICISSIMI

Quelli che chiaramente facciamo

Espolon Paloma con Tequila Espolon, soda al pompelmo Thomas Henry	8
Americano con Campari, Cinzano Vermouth, soda	8
Negroni con Campari, Cinzano Vermouth, Bickens gin	8
Campari Spritz con Campari, prosecco, soda	8
Cynar Spritz con Cynar, prosecco, soda	8
Tommy's Margarita con Tequila Espolon reposado, lime, agave	10
Bulldog & Tonic con Bulldog gin, tonica Thomas Henry	10
Spritz alla Garibaldi con Campari Bitter, arancia spremuta, Organics black orange	10
Old Fashioned con Wild Turkey Bourbon, zucchero, angostura	10
Rum&Cola 2022 con Appleton Estate, pimped angostura, mela verde, Organics simply cola	10
Vodka Redbull con Vodka Smirnoff, Red Bull Energy Drink	10