

MENU RISTORANTE

Chef Roberto Cordisco

DINNER

Un complesso industriale di valore storico, artistico e documentario, eccezionale testimonianza di architettura funzionalista. Il Lingotto di Torino, con la sua esemplare pista di prova sul tetto, rappresenta uno dei simboli dell'anima industriale della città.

Al centro di questo palcoscenico straordinario si trova LA PISTA Restaurant, affacciato tra le colline torinesi e le Alpi occidentali. Una destinazione culinaria in cui lusso, semplicità e qualità trovano una nuova sinergia.

LA PISTA Restaurant nasce come luogo gastronomico in cui proposte culinarie differenti si incontrano. Coquillage, crudi di mare, selezioni alla brace, ma anche cucina gourmet e lounge bar, costituiscono insieme le diverse sfaccettature dell'anima del Ristorante. Un'esperienza nuova svela il volto internazionale di Torino.

LA PISTA
restaurant

PANORAMA URBANO

€ 70.00

Start

Carpaccio di Angus Piemontese, zabaione salato, mirtilli grue di cacao

Terrina di foie gras* affumicato, chutney di ciliegie e zenzero

Risotto "Carnaroli 3 anni", ortica, animelle di vitello e nocciole IGP

Sella di agnello* gratinato alla noce moscata, caprino fresco e funghi cardoncelli

Pre dessert

Monviso

LA BOLLA

€ 80.00

Start

Il pescato **, fave, passion fruit e crumble alla menta

Cuore merluzzo** confit, coulis di datterino fresco, taggiasche e capperi

Agnolotti di polenta bramata, scampi*, asparagi e bottarga di muggine

Astice in panura di rosmarino, piselli e riduzione di crostacei

Pre dessert

Sirtaki

LA PISTA..."dalle braci"

€ 70.00

Start

Tataki di Tonno rosso**, soia, cetriolo, e latte fermentato affumicato artigianalmente

Porro, asparagi e tartufo nero estivo

Gnocchetti di grano arso, vongole e lime

Pancia di maialino Mora Romagnola al ginepro, chutney di rabarbaro, patata bbq e cipolla rossa

Pre dessert

Flore d'amande

INTEGRITÀ DI CRUDI à la carta

Il pescato**, fave, passion fruit e crumble alla menta	€ 24.00
Tataki di tonno rosso**, soia, cetriolo e latte fermentato artigianalmente	€ 26,00
Carabineros*, albicocca, caprino e noci	€ 28.00
Salmonese** selvaggio marinato e affumicato, cocco e lime	€ 24.00

ESSENZE D'ACQUA €60.00

Selezione di n. 3 ostriche
Carabineros*
Scampi *
Italian Caviar (papalina 10 gr.)

OSTRICHE

Regal Gold selection n.3 (Irlanda) € 8,00

Cosparsa di petali d'oro da 22 carati, grande carnosità e gusto salino trascorre i primi 24 mesi nel nord ovest dell'Irlanda ed i successivi 12 mesi nel sud ovest prima di essere raccolta

Fin David Herve (Francia) € 5,00

Dal gusto persistente che spazia dallo iodato vegetale alla nocciola, grande masticabilità

Gillardeau n.3 (Francia) € 7,00

La Rolls Royce dell'ostricoltura Francese dalle sensazioni equilibrate, la leggera sapidità viene smorzata da una dolcezza unica nel suo genere, la carnosità sposa la tenerezza

LA CARTA

ANTIPASTI

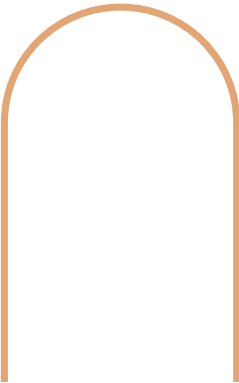
Uovo Barzotto, asparagi e tartufo nero estivo	€22.00
Terrina di foie gras* affumicato, chutney di ciliegia e zenzero	€ 26,00
Pescatrice in carpione e caviale italiano	€28.00

PRIMI

Risotto “ Carnaroli 3 anni”, ortica, animelle di vitello e nocciole IGP	€ 24,00
Maccheroncini “Raffaelli”, stracotto di coniglio, limone, pesto di fiori di zucca e taggiasche	€ 22.00
Tagliolini all'uovo, spillo**, patata viola e pane cunzato	€ 25.00
Agnolotti di polenta bramata, scampi*, asparagi e bottarga di muggine	€ 26.00

SECONDI

Pancia di maialino di mora romagnola al ginepro, chutney di rabarbaro Patata bbq, e cipolla rossa	€ 28.00
Piccione alla brace, melanzana, miso e composta di pomodoro e basilico (il petto alla brace, le cosce confit)	€ 45,00
Pastinaca al vapore, gelato di asparagi, e miele al sesamo nero	€ 23,00
Dentice, asparagi, vaniglia e limone	€ 35,00



il ristorante

BRACE _____

NOBILI BRACI; COTTURE ANCESTRALI

Le nostre carni hanno una frollatura minima di 21 notti, fino ad arrivare ad oltre 60 notti

CON OSSO

FIorentina di Giovenca Piemontese (1.2 KG CIRCA) € 8 ETTO

40/60 notti, allevata in stalla, con alimentazione rigorosa, la denominazione di giovenca determina l'età dell'animale che non può essere inferiore ad un anno sino ad arrivare a ventiquattro mesi, non deve aver partorito o essere nel periodo di gestazione.

TOMAHAWK DI HEREFORD IRLANDESE (1.2 KG CIRCA) € 8,5 ETTO

21/40 notti, allevata allo stato semibrado (3 mesi freddi in stalla) con un'alimentazione a base di malto.

FIorentina Angus Piemontese (1.2 KG CIRCA) €8,5 ETTO

21/30 notti, allevata in stalla, con un'alimentazione a base di fieno, e successivamente a base di mais per rendere la carne più dolce e gustosa.

FIorentina Galiziana (1.2 KG CIRCA) € 8,5 ETTO

21/40 notti, allevata allo stato brado, con un'alimentazione a base di mais, orzo ed erbe, quest'ultime con ricca presenza di iodio, grazie alla salsedine presente nella regione, che ne dona la sua particolarità nel gusto intenso.

I CUBEROLL

Cuberool di Chianina €28,00
Allevata al pascolo, con un'alimentazione mista, naturale e con mangimi selezionati

Cuberoll di Manza Portoghese
Allevata allo stato brado ad alimentazione di natura graminacea € 30,00

LA FILETTERIA PIEMONTESE

Filetto di Fassona € 30,00
Riconosciuta a livello internazionale tra le migliori in termini dietetici e nutrizionali, una carne magra dall'aroma dolce e delicato

Filetto di giovenca € 32,00
Un bovino di età tra i 18 e i 24 mesi, ma con un'alimentazione rigorosa, che conferisce un gusto più deciso e una buona marezatura

***Prodotto congelato all'origine. | **Prodotto acquistato fresco all'origine e abbattuto da noi. | (*) Secondo il pescato il prodotto potrebbe essere fresco**

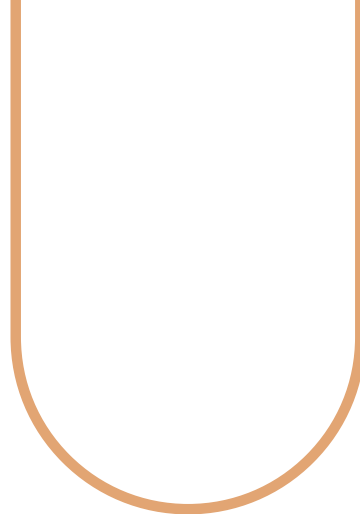
Il pane servito a coperto potrebbe essere soggetto a doratura.

In assenza di reperimento di prodotto fresco alcuni prodotti possono essere surgelati all'origine.

A seguito dell'entrata in vigore del Regolamento (UE) 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, si rende noto alla Spettabile Clientela che i nostri preparati potrebbero contenere tracce di: Cereali contenenti glutine e relativi prodotti | Crostacei e relativi prodotti | Uova e relativi prodotti | Pesce e relativi prodotti (istamine) | Arachidi e relativi prodotti | Semi di soia e relativi prodotti | Latte e relativi prodotti (incluso il lattosio) | Frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci, anacardi, noce pecan, noce del Brasile, noci del Queensland e relativi prodotti | Sedano e relativi prodotti | Senape e relativi prodotti | Semi di sesamo e relativi prodotti | Diossido di zolfo e solfiti a concentrazioni maggiori di 10 mg/kg o 10 mg/litro riportati come SO2 | Lupino e relativi prodotti | Molluschi e relativi prodotti.

Si prega di segnalare al personale di sala eventuali intolleranze e/o allergie alimentari.

Su richiesta è disponibile il libro degli ingredienti



LA PISTA Restaurant completa il mosaico esperienziale nella ristorazione di Gerla. Dalla sua nascita ad oggi, Gerla ha esplorato perfezionando i mondi della cioccolateria e della grande pasticceria, ha intrapreso con sguardo contemporaneo un percorso affascinante nella ristorazione e bistrot. LA PISTA Restaurant è l'anello mancante alla proposta poliedrica dell'azienda: un ristorante di alto livello caratterizzato da un'impronta internazionale

