

MENU RISTORANTE

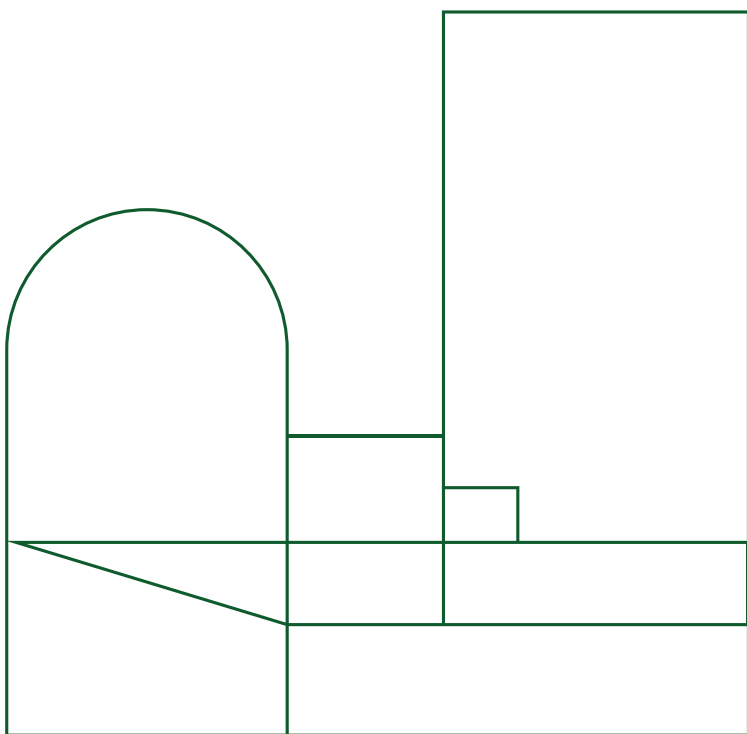
Un complesso industriale di valore storico, artistico e documentario, eccezionale testimonianza di architettura funzionalista. Il Lingotto di Torino, con la sua esemplare pista di prova sul tetto, rappresenta uno dei simboli dell'anima industriale della città.

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.



restaurant



CONCHIGLIE E CROSTACEI

€ 50

Ostriche Karanteg (Bretagna n.3)	nr. 2
Ostriche Fin David Herve (Francia n.3)	nr. 2
Ostriche Cristalda (Italia n.3)	nr. 2
Amande (Bretagna)	nr. 2
Bocconi di mare	nr. 6
Scampi*	nr. 2
Gamberi rossi*	nr. 2

Aggiunta di:

N.1 Astice Blu	nr. 1	€ 80
Gr 200 King Crab	g 200	

PLATEU OSTRICHE

€ 35

Ostrica Karanteg n°3 (Bretagna)	nr. 1
Ostrica Regal Sel Oro n°3 (Irlanda)	nr. 1
Ostrica Fin David Herve n°3 (Francia)	nr. 1
Ostrica Utha Beach n°3 (Normandia)	nr. 1
Ostrica San Michele n°3 (Italia)	nr. 1
Ostrica Tsarskaya n°3 (Bretagna)	nr. 1
Ostrica Gillardeau n°3 (Francia)	nr. 1

A LA CARTE

Ostrica Karanteg n°3 (Bretagna)	nr. 1	€ 4
Ostrica Regal Sel Oro n°3 (Irlanda)	nr. 1	€ 7
Ostrica Fin David Herve n°3 (Francia)	nr. 1	€ 5
Ostrica Utha Beach n°3 (Normandia)	nr. 1	€ 4
Ostrica Cristalda n°3 (Italia)	nr. 1	€ 4
Ostrica San Michele n°3 (Italia)	nr. 1	€ 6
Ostrica Tsarskaya n°3 (Bretagna)	nr. 1	€ 4
Ostrica Gillardeau n°3 (Francia)	nr. 1	€ 8

RAW TASTING FISH

€ 45

Start

“crudo” e melone, Il pescato**, melone estivo e gel di cetriolo
Salmone** selvaggio, fumo al the verde, ananas candito e fava di cacao
Gelato di plancton e ostrica frozen
Carabineros*, salsa agrodolce e mela Granny Smith

RAW TASTING MEAT

€ 45

Start

Wagyu marinato all'Asahi, pompelmo a vivo e mandorle
Foie gras, caffè' e sambuca
Gelato al sedano bianco, albese di Angus e cristalli di barbabietola
Sashi Choco, soffice di nocciole IGP e Gianduia

CAVIAR TASTING IN UN UNICO ATTO

€ 65

Champagne, frutti rossi e Italian Caviar
Sorbetto di burrata, limone bio e Italian Caviar
Ostrica Regal selezione Oro, Calvados e Italian Caviar
Krapfen di king Crab*, fiori di zucchini e Italian Caviar

LA CARTA**I CRUDI**

Wagyu marinato all' Asahi, pompelmo a vivo e mandorle	€ 26
Sashi choco, soffice di nocciole IGP e Gianduia	€ 19
“crudo e melone” Il pescato**, melone estivo e gel di cetriolo	€ 20
Salmone selvaggio**, fumo al the verde, ananas candito e fava di cacao	€ 20
Carabineros*, salsa agrodolce e mela Granny Smith	€ 25

CUCINA

Pecking duck, cremoso all'ace e crock di riso	€ 19
Foie gras caffè' e sambuca	€ 20
Astice blu al burro d'arachidi, riduzione di sangria e la sua frutta	€ 36
Risotto selezione Carnaroli 36 mesi di Reggiano, croccante di quinto quarto, demi glaces e polvere di alloro	€ 17
Spaghettoni a lenta essiccazione, vongole Veraci ed erba limoncina	€ 18
Orecchiette di grano Arso, salsiccia di Bufalo, piselli pestati e miele di tiglio	€ 16
Tortello a mano di patata ratta e ricci di mare, asparagi e bottarga di tonno	€ 22
Tagliolini paglia e fieno alle erbe spontanee, latte di bufala e scorzone estivo	€ 18
Triglia di scoglio alla parmigiana di melanzane fumè	€ 20
Roll di pescatrice in carta musica, peperoni alla brace e taggiasche disidratate	€ 22
Caponet di Agnello* , Blu di Lanzo e rossi di sottobosco	€ 20
Filetto di Manzo, Nepitella e porcini	€ 32
Tagliata di bufalo dry age, patata allo zafferano e salsa di liquirizia	€ 25

Il territorio ed i mari che ci circondano, l'Italia come principale interlocutore, il gusto del ricordo, l'ecosostenibilità di mari e monti. L'accurata scelta dei nostri produttori di legna a km 0 rispettando fermi pesca e non utilizzando allevamenti intensivi.

Frutta e verdura di stagione accompagnano tutte le ricette del nostro chef Rotisseur.

LE CARNI NOSTRANE NOBILTÀ ITALIANA

LA FASSONA: povera di grassi, tenera, saporita, gusto intenso e fibre compatte

Fiorentina 1.2/1.3 kg

€ 4,50 h

LA CHIANINA: basso contenuto di grassi, sapida, ricca di omega 3 con una frollatura di 70/90 gg

Fiorentina 1,2/ 1,5 kg

€ 4,00 h

SCOTTONA: gusto rustico e deciso, sapore netto

Tomahawk 800/900 gr

€ 7,00 h

LA VACA GRANDA: Marezzatura importante, morbida e succulenta (Emilia)

Fiorentina 1.3/1.6kg

€ 7,00 h

LA MARCHIGIANA: Colore rosato, particolare tenerezza e gusto delicato (Marche)

Fiorentina 1.2/1.5kg

€ 6,00 h

ANGUS: Marezzatura importante dal gusto intenso (Piemonte)

T-bone 800/1000 g

€ 5,00 h

PESCE**PESCE**

Pescato del giorno intero	€ 6,00h
Branzino: il colore candido, magro ricco di vitamina C e sali minerali	€ 22
Orata: saporita, con una percentuale di grassi pari al 2% e ricca di proteine	€ 20
Ricciola: magra e molto digeribile, con alta densità di omega 3, dal gusto elegante	€ 25
Tonno rosso**, dal rosso intenso, tra le carni più pregiate, dal gusto elegante	€ 36

*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.

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.

LA PISTA
restaurant

••
GERLA[®]
1927