



Menù

La Pista Restaurant



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 ricerca e qualità trovano una nuova sinergia.

LA PISTA
restaurant

MENU' A DEGUSTAZIONE

il ristorante

MENU' 5 CORSE (per l'intero tavolo)

€ 85.00

Benvenuto de La Pista

...Testacoda... Giardinetto di rape e salsa Cirighet

Gnocchi di seppia, lemongras e caviale, brodo di funghi porcini

Faraona alla Marengo coscia candita e cremoso di tuorlo

pre dessert

Dessert Fogliage - cachi, castagne e nocciole

MENU' FUORI PISTA (per l'intero tavolo)

7 corse a mani libere

€ 105.00

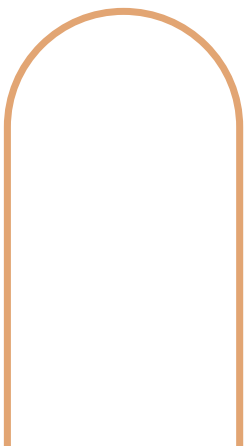
MENU' ANATRA IN 3 SERVIZI

€ 70.00 (ordinabile per un minimo di 2 persone)

PERCORSO VINI 3 CALICI: € 40,00

PERCORSO VINI 5 CALICI: € 55,00

ACQUA PANNA\S.PELLEGRINO: € 3,50



LA CARTA

il ristorante

ANTIPASTI

Animella tonnata

Gelato al tonno, aglio nero e peperone arrosto

30 euro

Capounet di capasanta

Zuppetta di cipolla, salsa al pane e lardo

30 euro

...Testacoda...

Giardinetto di rape, e salsa del Cirighet

30 euro

Lumache in crosta di erbe

latte di capra, foie gras e spugnole

32 euro

PRIMI PIATTI

Gnocchi di seppia, lemongras e caviale, brodo di funghi porcini

32 euro

Spaghettoni Felicetti, emulsione di scoglio, ricci di mare, mandorle e aneto

35 euro

Plin d'orzo ripieno di presciensêua, finanziaria e scampi

30 euro

Risotto carnaroli riserva Barone, terrina di lingua, vermut Vandalo e nocciole

30 euro

LA CARTA

il ristorante

SECONDI PIATTI

Rombo, fondente di porro, vongole, limone e salicornia
40 euro

Anguilla alla griglia, trippa di agnello, cicorie, nashi e menta
40 euro

Cervo al Kemex
Topinambur, frutti rossi e scalogno
40 euro

Faraona alla Marengo
coscia candita e cremoso di tuorlo
40 euro

Piccione, Foie gras, tamarindo e prezzemolo
47 euro

DOLCI

Fogliage
cachi, castagne e nocciole
18 euro

Portami ...su...
18 euro

Cioccolato bianco, caviale e bergamotto
18 euro

Dolce/Amaro di scorza nera
18 euro

CHEF DE CUISINE

Fabrizio Tesse

Staff

SOUS CHEF DE CUISINE

Roberto Stella

MAITRE DI SALA

Enrico Barberis

SOMMELIER DI SALA

Alessandro Guglielmi

PASTRY CHEF

Evi Polliotto

***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.

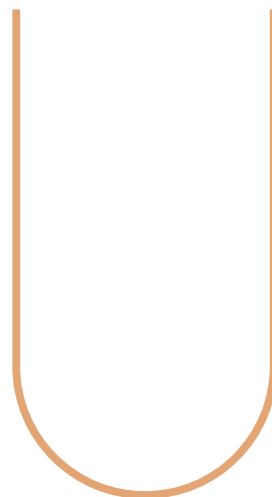
In assenza di reperimento di prodotto fresco alcuni prodotti possono essere surgelati all'origine.

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

