

# *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

MENU' 5 CORSE (per l'intero tavolo)

N. 45°03'20" E 7°66'55"

€ 85.00



Benvenuto de La Pista

Animella "2023"

Fusillone in estrazione di cime di rapa, bagna caoda, aglio, olio e tartufo

Manzo, salsa di ostriche, mostarda di agrumi e indivia

Pre dessert

Dessert: Cioccolato bianco, bergamotto e caviale

MENU' FUORI PISTA (per l'intero tavolo)

7 corse a mani libere

€ 105.00

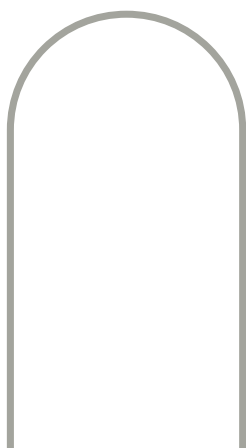
PERCORSO VINI 3 CALICI: € 40,00

PERCORSO VINI 5 CALICI: € 55,00

ACQUA PANNA\S.PELLEGRINO: € 3,50

CAFFE' ESPRESSO € 4,00

CAFFE' FILTRO € 7,00



# LA CARTA

## ANTIPASTI

### Capasanta\*\*

Noce di capasanta, carpione, uova e dashi piemontese  
30 euro

### Merluzzo\*\* in bianco e nero

Gole alla torinese, cavolfiore e Pil Pil  
30 euro

### Animella "2023"

30 euro

### Quaglia alla Beccafico

Gelato al pinolo e salsa langarola  
30 euro

## PRIMI PIATTI

### Spaghettoni "Bossolasco"

Emulsione di scoglio, ricci di mare\*, mandorle e aneto  
32 euro

### Risotto "riserva Barone"

Melograno, cioccolato bianco, gambero rosso e caviale  
32 euro

### Fusillone

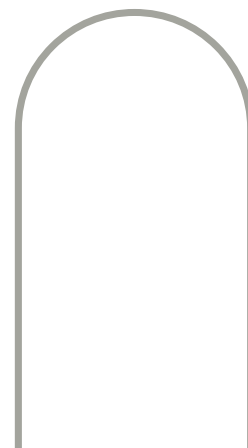
in estrazione di cima di rapa, bagna caoda, aglio, olio e tartufo  
32 euro

### Plin

Casseoula, finocchio al barbecue e capra alla cenere  
32 euro

### 1\2 dozzina Milano Torino

Ossobuco, Vermouth, Campari e midollo  
32 euro



# LA CARTA

## SECONDI PIATTI

Rombo\*\*

fondente di porro, vongole, limone e salicornia

40 euro

Coda di rospo\*\*

Cardoncelli, aceto rosso e quinoa

40 euro

Cervo al Kemex 1895

Sedano rapa e frutti rossi

40 euro

Manzo

Salsa di ostriche, mostarda agli agrumi e indivia

40 euro

Agnello <sup>③</sup>

Costoletta, trippa, pancia

40 euro

Costata della vecchia Piemontese e i comfort (per due persone)

120 euro

## DOLCI

Plasmon, Nutella e Banana

18 euro

Peccato originale

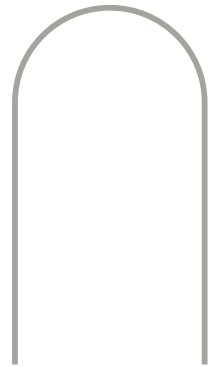
18 euro

Cioccolato bianco, caviale e bergamotto

18 euro

Terra e radici

18 euro



CHEF DE CUISINE

*Fabrizio Tesse*

*Staff*

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 SO<sub>2</sub> | 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

**LA PISTA**