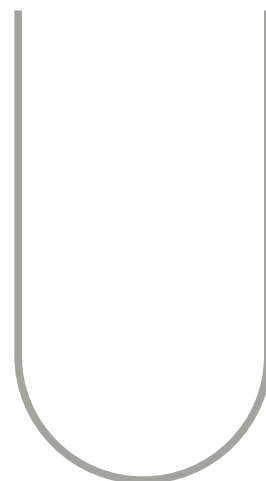




Menù

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.

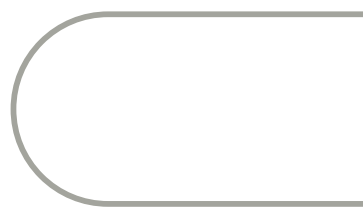
LA PISTA

MENU' A DEGUSTAZIONE

MENU' 5 CORSE (per l'intero tavolo)

N. 45°03'20" E 7°66'55"

€ 85.00



Benvenuto de La Pista

Seppia, scalogno, ceviche e capperi

Mezza manica di grano duro, coda di manzo, corno di bue e datterino giallo

Rombo alla brace, ali di pollo croccanti, cipollotti confit e salsa di cortile al

Sauternes

Pre dessert

Dessert: "BIANCO E NERO" Tutto ciò che inizia dolce finisce amaro

MENU' FUORI PISTA (per l'intero tavolo)

7 corse a mani libere

€ 105.00

MENU' POLLO DI BRESSE (minimo 2 persone)

in 3 servizi

€ 75,00 cad.

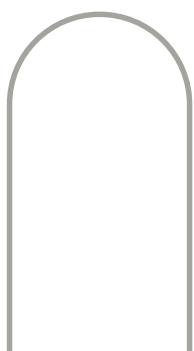
PERCORSO VINI 3 CALICI: € 40,00

PERCORSO VINI 5 CALICI: € 55,00

ACQUA PANNA\S.PELLEGRINO: € 3,50

CAFFE' ESPRESSO € 4,00

CAFFE' FILTRO SPECIALTY COFFEE € 7,00



LA CARTA

ANTIPASTI

Seppia* Porto Santo Spirito, scalogno, ceviche e capperi
30 euro

"Mare** e Monti" **
30 euro

Intercosta** e la sua battuta, tuberi, rafano e prescinseua
30 euro

Scampo*, animelle**, cous cous di cavolfiore arrosto e salsa di aringa
affumicata
30 euro

PRIMI PIATTI

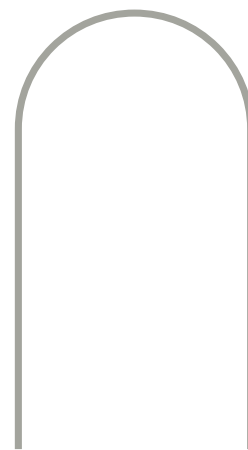
Risotto Carnaroli, ostriche, foie gras* e mela verde
32 euro

Una "Genovese" a "Norma"
32 euro

Insalata di Fidej (fidelini), gambero di Sanremo** e bottarga di tonno artigianale
32 euro

Mezza manica di grano duro, coda di manzo**, corno di bue e datterino giallo
32 euro

Plin della tradizione, ripieni di brandacujun, trombette e la loro scapece, ristretto
di ciupin
32 euro



LA CARTA

SECONDI PIATTI

Salmerino**, spugnole, piselli, mais e salsa alla mugnaia

40 euro

Pescato** (dal mare secondo disponibilità) variazione di pomodori, gazpacho di anguria e guazzetto di molluschi

40 euro

Piccione**, caviale, fichi e vadouvan

48 euro

Rombo** alla brace, ali di pollo croccanti, cipollotti confit e salsa di cortile al Sauternes

40 euro

Agnello**, carote glassate, frutta secca e menta

40 euro

DOLCI

"BIANCO E NERO" Tutto ciò che inizia dolce finisce amaro

18 euro

OASY

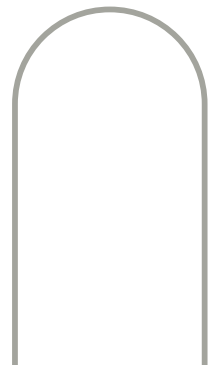
18 euro

Albicocca, vaniglia, olio e Verbena

18 euro

Mela, gin, yuzu e cioccolato bianco

18 euro



CHEF

Fabrizio Tesse

Staff

CHEF DE CUISINE

Roberto Stella

MAITRE - SOMMEILLER - DI SALA

Davide Sterrantino

VICE MAITRE DI SALA

Mattia D'agnelli

*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'anima fine dining.

LA PISTA