

CLAPISTA

bistrot

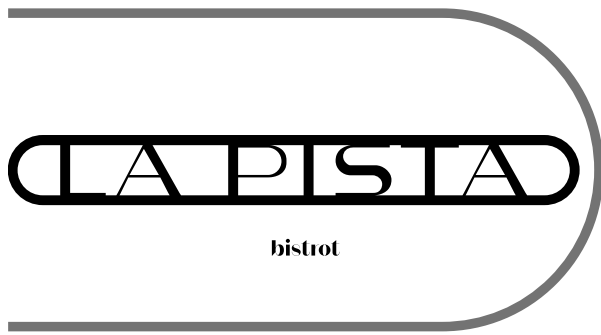
*Executive chef*

Francesca Camilla Pachera

FL

FABRIZIO TESSE





Fabrizio Tesse, classe 1978, milanese di nascita ma ligure di origini, ha iniziato la carriera come sous chef di Antonino Cannavacciuolo a Villa Crespi, sul lago d'Orta, per poi portare la sua idea di cucina in 3 ristoranti che sotto la sua guida hanno ottenuto la Stella Michelin. Oggi è lo chef de La Pista sul tetto del Lingotto a Torino e brand ambassador di Gerla1927.

Il menù de La Pista Bistrot propone ricette della tradizione, rivisitate con estro e creatività dallo chef. L'ispirazione sono le Vie del Sale, antichi percorsi che si snodano tra Lombardia, Liguria e Piemonte, legati all'approvvigionamento del preziosissimo sale utilizzato per la conservazione dei cibi. I sapori, gli odori, gli abbinamenti di questo menù creato da Fabrizio Tesse parlano di un mondo lontano e attuale attraverso una cucina moderna e concreta che sa evocare antichi ricordi.

# LA CARTA

*Bistrot*

## ANTIPASTI

“Avanguardia e comfort” Vitello tonnato

Cold veal with tuna sauce

12.00 euro

Spuma di Robiola, terra alle olive e giardiniera Piemontese

Robiola mousse, olive and vegetables sweet and sour

12.00 euro

Noce di capasanta\* "bbq", aglio nero passion fruit e croccante di capperi

Smoked scallop, black garlic, passion fruit and crispy caper

14.00 euro

Carpaccio di spada\* marinato al Pastis, finocchi e arancia

Sword carpaccio, pastis, fennel and orange

14.00 euro

Battuta di Fassona piemontese, salsa sabauda e friskeu

Beef tartare, Piedmontese sauce

14.00 euro

## PRIMI PIATTI

Agnolotti del plin all'antico Piemonte

Traditional meat ravioli

14.00 euro

Risotto Carnaroli selezione “Barone” al sedano e carpaccio all'albese

Risotto with celery and veal carpaccio

14.00 euro

Mezze maniche di pasta fresca alla gricia di gamberi\* e menta

Fresh pasta mezze maniche with pecorino sauce, shrimp and mint

14.00 euro

Malfatti\*\* di borragine e crudo di pomodoro

Borage malfatti pasta and raw tomato sauce

14.00 euro

Fettuccine fresche ai funghi porcini

Fettuccine with porcini mushrooms

14 euro

# LA CARTA

*Bistrot*

## SECONDI

Coscia di Faraona\* arrosto ed il suo fondo, zucca, zenzero e rosmarino

Roast Faraona leg, pumpkin, ginger and rosemary

18.00 euro

Filetto di salmerino\*\* in carpione leggero

Marinated char fish with courgettes

18.00 euro

Lingua\*\*, bagnèt ross e giardino di verdure

Veal tongue, bagnet ross sauce and mixed vegetables

18.00 euro

Tentacolo di polpo\*\* crema di melanzana affumicata, pomodorini secchi e yogurt greco

Octopus tentacle with smoked aubergines, dried tomatoes and greek yogurt

20.00 euro

Cuore di merluzzo\*\*, bagna freida, lattuga e crema di patate e porri

Cod fish, bagna freida, lettuce, potatoes and leeks compote

18.00 euro

**MENÙ TORINO**

**BATTUTA DI FASSONA PIEMONTESE, SALSA SABAUDA E FRISCEU  
VEAL TARTARE, "SABAUDA STYLE" SAUCE AND DICED FRIED PIZZA**

**AGNOLOTTI DEL PLIN ALL'ANTICO PIEMONTE  
TRADITIONAL MEAT RAVIOLI**

**LINGUA\*\*, BAGNET ROSS E GIARDINO DI VERDURE  
VEAL TONGUE, BAGNET ROSS SAUCE AND MIXED VEGETABLES**

**DESSERT MONVISO**

**35,00 EURO**

**Acqua San Pellegrino | Panna € 2,50**

La Porta Palatina, ancora oggi uno dei monumenti simbolo di Torino, è uno degli esempi meglio conservati di porta urbana edificata all'inizio della nostra era.

In età romana gli ingressi allo spazio urbano, i punti di passaggio dall'esterno all'interno, avevano una loro autonomia architettonica che spesso corrispondeva anche a un'evoluzione del tutto separata da quella delle cortine murarie. In diversi casi, come probabilmente è accaduto ad Augusta Taurinorum, la porta poteva essere costruita ben prima che si elevasse la cinta muraria, con il solo scopo di monumentalizzare l'ingresso allo spazio urbano. Le porte erano quindi collocate su un perimetro astratto o segnato da una semplice palizzata che divideva dal punto di vista amministrativo e religioso la città dalla campagna.

La struttura è del tutto simile a quella della porta "Decumana" inglobata in Palazzo Madama: due torri a sedici lati, alte ancora oggi più di trenta metri, erette su una base quadrata, affiancano un corpo centrale lungo circa venti metri nel quale si aprono due fornici carrai centrali e due più piccoli fornici pedonali laterali. Nel corpo centrale (interturrio) si trovano due ordini sovrapposti di finestre, ad arco il primo e con piattabanda piana il secondo. Le torri, oggi vuote, conservano all'interno le tracce dei solai originali in legno; quattro ordini di finestre ad arco si aprono su lati alterni. Sulle pareti interne dei passaggi sono ancora visibili le guide di scorrimento delle grate di chiusura delle porte, che venivano manovrate dal piano superiore.

**\*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**

**bistrot**