

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.

FL

FABRIZIO TESSE

LA PISTA

CHEF DE CUISINE

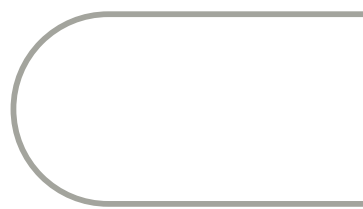
Roberto Stella

MENU' A DEGUSTAZIONE

MENU' 5 CORSE (per l'intero tavolo)

N. 45°03'20" E 7°66'55"

€ 95.00



Benvenuto della Pista

"Secondo Testa Coda"

Spaghettone "Pietro Massi", laccetti alla cavour, zafferano, ricci* e stout
Anatra** fondente, sedano rapa, miso e melanzana

Pre Dessert

1/3; 1/3; 1/3

MENU' FUORI PISTA (per l'intero tavolo)

DEGUSTAZIONE 7 PORTATE AL BUIO

€ 115.00

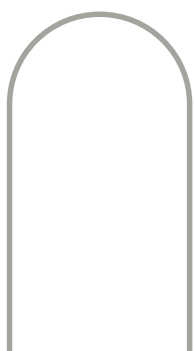
PERCORSO VINI 3 CALICI: € 40,00

PERCORSO VINI 5 CALICI: € 55,00

ACQUA PANNA\S.PELLEGRINO: € 3,50

CAFFE' ESPRESSO € 4,00

CAFFE' FILTRO SPECIALTY COFFEE € 7,00



FL

LA CARTA

ANTIPASTI

Secondo Testa Coda

32 euro

Funghi, capra, caldarroste e lamponi 

30 euro

Terrina di cortile**, foie gras*, salsa rubra e carote al curry

30 euro

Tartare di cervo**, dry age di manzo, caviale, panna acida e cotogna

32 euro

PRIMI PIATTI

Emiliani di faraona e mortadella, biette, acciughe, mandorle e cachi

34 euro

Fusillo "Pietro Massi", aglio, rape, Bufala affumicata e caviali 

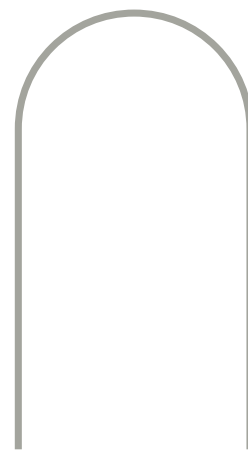
32 euro

Carnaroli "tenuta San Massimo", curcuma, spezzatino di mare**, salicornia e cavolfiore in scapece

34 euro

Spghettone "Pietro Massi", laccetti alla Cavour, zafferano, ricci* e stout

34 euro




FL

LA CARTA

SECONDI PIATTI

Entrecote** di bisonte, caponèt, Hasselback e mosaico di ravanelli
48 euro

Pescato del giorno**, capriata, chorizo ed essenza di moscardini*
42 euro

Zucca, carciofi, topinambur e anacardi 
40 euro

Anatra** fondente, sedano rapa, miso e melanzana
42 euro

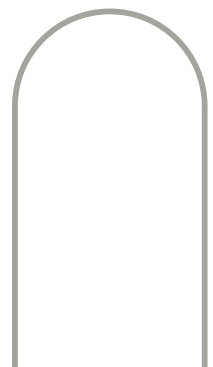
DOLCI

1/3; 1/3; 1/3
18 euro

Il piatto della domenica
18 euro

Nashi, Moscato e Parmigiano
18 euro

'Bianco e Nero" tutto ciò che inizia dolce finisce amaro
18 euro



FL

CHEF

Fabrizio Tesse

Staff

CHEF DE CUISINE

Roberto Stella

MAITRE - SOMMEILLER - DI SALA

Davide Sterrantino

VICE MAITRE DI SALA

Mattia Dagnelli

PASTRY CHEF

Laura Trani

*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

FL



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