

CLAPISTA

bistrot

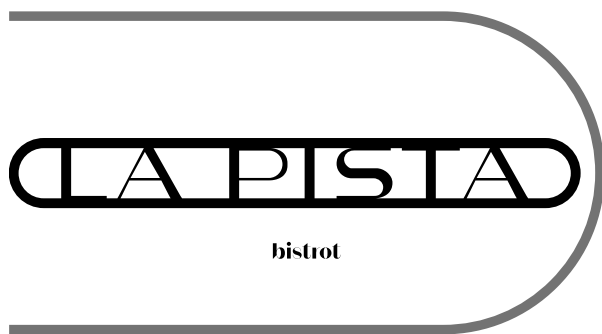
*Executive chef*

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.

## ANTIPASTI

**CAPA' D MUNCALE':** NOCI DI CAPASANTA\*, CREMA DI SEDANO RAPA AL LARDO DI MONCALIERI, CACAO SALATO E CASTAGNE\*

CAPA' D MUNCALE': SCALLOPS\*, CELERIAC CREAM WITH MONCALIERI LARD, SALTED COCOA AND CHESTNUTS\*

14.00 EURO

**VITELLO TONNATO:** AVANGUARDIA E COMFORT

VITELLO TONNATO: COLD VEAL WITH TUNA SAUCE

14.00 EURO

**PALLOTTE CACIO E' OVA\*\* E TARTUFO NERO**

PALLOTTE: EGG AND CACIO CHEESE BALLS\*\* WITH BLACK TRUFFLE

14.00 EURO

**FASSONA:** BATTUTA DI FASSONA, PERE E BLU DEL MONCENISIO

FASSONA: BEEF TARTARE, PEAR AND BLUE CHEESE

14.00 EURO

## PRIMI PIATTI

**AGNOLOTTI DEL PLIN ALL' ANTICO PIEMONTE:** AGNOLOTTO DEL PLIN CON SUGO D' ARROSTO E FONDUTA DI CASTELMAGNO

AGNOLOTTI: TRADITIONAL MEAT RAVIOLI

15.00 EURO

**SPAGHETTONE BOSSOLASCO AFFUMICATO CECI, COZZE E POMODORINI CANDITI**

SPAGHETTO BOSSOLASCO SMOKED, CHICKPEAS, MUSSELS AND TOMATOES CONFIT

15.00 EURO

**RISOTTO CARNAROLI SELEZIONE BARONE ZUCCA E TOMA:** RISOTTO CARNAROLI, ZUCCA ARROSTO, TOMA, AMARETTI E BIETA

RISOTTO CARNAROLI ZUCCA E TOMA: RISOTTO WITH ROASTED PUMPKIN, TOMA CHEESE, AMARETTI BISCUITS AND CHARD

15.00 EURO

**FETTUCCINE ALFREDO NEW STYLE** (FONDO BRUNO, RAGÙ DI FUNGHI\*\* E SALSICCIA DI BRA)

FETTUCCINE ALFREDO NEW STYLE (ROAST SAUCE, MUSHROOM RAGOUT AND BRA SAUSAGE)

15.00 EURO

## SECONDI

### **TRANCIO DI OMBRINA CON SALSA DI SCOGLIO, CIMA DI RAPA E CARDONCELLO PIASTRATO**

UMBRINA WITH SEA (FOOD) SAUCE, TURNIP TOPS AND CARDONCELLO MUSHROOMS

20.00 EURO

### **MILLEFOGLIE DI PATATE: MILLEFOGLIE DI PATATE\*\* AL ROSMARINO, SCAROLA ALLA NAPOLETANA E COLATURA DI BURRATA**

MILLEFOGLIE DI PATATE: POTATOES MILLEFOGLIE\*\* WITH ROSEMARY, ESCAROLES NAPOLITAN STYLE AND BURRATA CHEESE

18.00 EURO

### **CROCCANTE DI MAIALINO: CROCCANTE DI MAIALINO\*\* DA LATTE ARACHIDI, SALSA FOIE GRAS, MOSTARDA DI TROPEA E UVA**

CROCCANTE DI MAIALINO: PORK BELLY\*\*, PEANUT, FOIE GRAS SAUCE, TROPEA ONION MUSTARD AND GRAPES

22.00 EURO

### **TENTACOLO DI POLPO\*\* CON BAGNA CAODA AL TOPINAMBUR, SALICORNIA E VERMUTH**

OCTOPUS\*\* WITH TOPINAMBOUR BAGNA CAODA, GLASSWORTH AND VERMUTH

22.00 EURO

## **MENÙ TORINO**

VITELLO TONNATO: AVANGUARDIA E CONFORT  
VITELLO TONNATO: COLD VEAL WITH TUNA SAUCE

AGNOLOTTI DEL PLIN ALL' ANTICO PIEMONTE: AGNOLOTTO DEL PLIN CON SUGO D' ARROSTO  
AGNOLOTTI: TRADITIONAL MEAT RAVIOLI

CROCCANTE DI MAIALINO: CROCCANTE DI MAIALINO\*\* DA LATTE ARACHIDI, SALSA FOIE GRAS, MOSTARDA DI TROPEA E UVA  
CROCCANTE DI MAIALINO: PORK BELLY\*\*, PEANUT, FOIE GRAS SAUCE, TROPEA ONION MUSTARD AND GRAPES

DESSERT MONVISO

40,00 EURO

## **MENÙ GREEN**

PALLOTTE CACIO E' OVA\*\* E TARTUFO NERO  
PALLOTTE: EGG AND CACIO CHEESE BALLS\*\* WITH BLACK TRUFFLE

RISOTTO CARNAROLI ZUCCA E TOMA: RISOTTO CARNAROLI, ZUCCA ARROSTO, TOMA, AMARETTI E BIETA  
RISOTTO CARNAROLI ZUCCA E TOMA: RISOTTO WITH ROASTED PUMPKIN, TOMA CHEESE, AMARETTI BISCUITS AND CHARD

MILLEFOGLIE DI PATATE: MILLEFOGLIE DI PATATE\*\* AL ROSMARINO, SCAROLA ALLA NAPOLETANA E COLATURA DI BURRATA  
MILLEFOGLIE DI PATATE: POTATOES MILLEFOGLIE\*\* WITH ROSEMARY, ESCAROLES NAPOLITAN STYLE AND BURRATA  
CHEESE

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**