

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 cui ricerca e qualità trovano una nuova sinergia.

LA PISTA

MENÙ
RADICI, GLI ESSENZIALI

SNACKS DI BENVENUTO
I LIEVITATI
MANZO | TONNO
PLIN** | VITELLO | CONIGLIO | SUINO
VENA | BAGNETTI | PUREA
PRE DESSERT
MONVISO 3841
PICCOLA PASTICCERIA
€ 80,00

WINE PAIRING
3 CALICI € 25
5 CALICI € 35

MENÙ
BOTANIC WORLD

SNACKS DI BENVENUTO

I LIEVITATI

PRIMO FIORE | FIBRE | KOMBUCHA

LACTO PATATA** | COCCO | GREEN CURRY

KALE | MANGO | JUS

PRE DESSERT

MACEDONIA

PICCOLA PASTICCERIA

€ 80,00

WINE PAIRING

3 CALICI € 25

5 CALICI € 35

**MENÙ
TRUST**

SNACKS DI BENVENUTO

I LIEVITATI

MANZO | RICCI | DRAGONCELLO**

GRANCHIO | RAFANO | GRANADILLA**

RAPA | ARINGA | PARMIGIANO REGGIANO

AGNELLO | LATTICELLO | CHIMICHURRI**

PRE DESSERT

BANANA | BACON

PICCOLA PASTICCERIA

€ 95,00

WINE PAIRING

3 CALICI € 25

5 CALICI € 35

8 CALICI € 50

*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

CAPISTA



Worldly flavors, one bite at a time



Lo chef Alessandro Scardina sceglie il mondo per rappresentare la sua idea di cucina ispirata ai tanti sapori scoperti e amati nei suoi soggiorni all'estero. Tocchi fusion ed esotici, influenze giapponesi e peruviane vanno ad amalgamarsi con preparazioni classiche e materie prime di qualità, rigorosamente stagionali, per una varietà di suggestioni capace di declinare in chiave contemporanea anche la tradizione più pura.



LA PISTA RESTAURANT completa il mosaico esperienziale nella ristorazione di Gerla1927 che, dalla sua nascita ad oggi, ha esplorato i mondi della cioccolateria e della grande pasticceria, ha intrapreso con sguardo contemporaneo un percorso affascinante nella ristorazione. LA PISTA RESTAURANT è l'anello mancante alla proposta culinaria dell'azienda: un ristorante di alto livello caratterizzato da un'anima fine dining.

LA PISTA