

CLAPISTA

bistrot

Executive chef

Francesca Camilla Pachera



LA PISTA

bistrot

LA CARTA

Bistrot

ANTIPASTI

CAVOLFIORE AL MISO DI SOIA

CAULIFLOWER WITH SOY MISO

14.00 EURO

VITELLO TONNATO: AVANGUARDIA E COMFORT

VITELLO TONNATO: COLD VEAL WITH TUNA SAUCE

14.00 EURO

BRANZINO, FOGLIE DI CAPPERO, OLIVE, QUINOA E FUMETTO AL BERGAMOTTO**

"SEA BASS, CAPER LEAVES, OLIVES, QUINOA, AND BERGAMOT BROTH"

14.00 EURO

CONIGLIO, CARCIOFI, MENTA E PRUGNE SEMI STAGIONATE

RABBIT, ARTICHOKEs, MINT, AND SEMI-DRIED PLUMS."

14.00 EURO

PRIMI PIATTI

AGNOLOTTI DEL PLIN ALL' ANTICO PIEMONTE: AGNOLOTTO DEL PLIN FATTI IN CASA CON SUGO D' ARROSTO**

AGNOLOTTI**: HOMEMADE TRADITIONAL MEAT RAVIOLI

15.00 EURO

TUBETTI DI FARRO MONOGRANO FELICETTI, FAGIOLI, GUANCIALE E TIMO

TUBETTI PASTA, BEANS, GUANCIALE, AND THYME

15.00 EURO

RISOTTO ALLA CERTOSINA**

CERTOSINA RISOTTO

15.00 EURO

FETTUCCINE CARDI, LIMONE SALATO E RICOTTA

FETTUCCINE, LEMON CONFIT, AND RICOTTA

15.00 EURO

LA CARTA

Bistrot

SECONDI

BACCALÀ* MANTECATO E VERZA

COD*, PUMPKIN, PLUMS, AROMATIC HERB SALAD

20.00 EURO

CARCIOFO FRITTO, FONDUTA ED INSALATINA DI ERBE AROMATICHE

FRIED ARTICHOKE, FONDUE, AND MIXED HERB SALAD

18.00 EURO

AGNELLO, ZUCCA E FONDENTE DI CIPOLLA AL PORTO

LAMB, PUMPKIN, AND ONION FONDANT WITH PORT WINE

22.00 EURO

ARROSTO DELLA VENA E PURÉE DI PATATA**

ROAST OF VEAL ** MASHED POTATOES.

20.00 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

ARROSTO DELLA VENABAGNETTI PIEMONTESI E PURÈE DI PATATA**

ROAST OF VEAL ** PIEDMONTESE SAUCES AND MASHED POTATOES

DESSERT MONVISO

40,00 EURO

MENU' GREEN

CAVOLFIORRE AL MISO DI SOIA

CAULIFLOWER WITH SOY MISO

FETTUCCINE CARDI, LIMONE SALATO E RICOTTA

FETTUCCINE, LEMON CONFIT, AND RICOTTA

CARCIOFO FRITTO, FONDUTA ED INSALATINA DI ERBE AROMATICHE

FRIED ARTICHOKE, FONDUE, AND MIXED HERB SALAD

DESSERT TARTE AU CITRON

€ 40,00

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

CLAPISTAD

bistrot