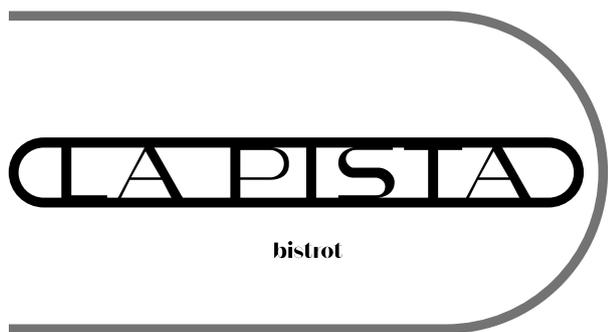


CLAPISTA

bistrot

Executive chef
FRANCESCA CAMILLA PACHERA



LA CARTA

Bistrot

ANTIPASTI

TRIGLIA , PANKO E TAMARINDO**

RED MULLET, PANKO, AND TAMARIND

17.00 EURO

VITELLO TONNATO: AVANGUARDIA E COMFORT

VITELLO TONNATO: COLD VEAL WITH TUNA SAUCE

14.00 EURO

FASSONA E CEDRO

STEAK TARTARE AND CEDAR

14.00 EURO

SEIRASS E VERDURINE IN AGRO AL SENTORE DI FIENO

SEIRASS CHEESE AND VEGETABLES

14.00 EURO

PRIMI PIATTI

AGNOLOTTO DEL PLIN CAPASANTA E DASHI DI PROSCIUTTO DI PARMA**

PLIN-STYLE AGNOLOTTI** WITH SCALLOP AND PARMA HAM DASHI.

17.00 EURO

SPAGHETTONE "MASSERIA OLIMPO" ASPARAGI E LIMONE

MASSERIA OLIMPO SPAGHETTI WITH ASPARAGUS AND LEMON

15.00 EURO

"3X2 PIEMONTESE": L'AGNOLOTTO**

"3X2 PIEMONTESE": THE AGNOLOTTO**

16.00 EURO

RISOTTO ACIDO SCALOGNO E SEPPIA**

SHALLOT AND CUTTLEFISH** RISOTTO

16.00 EURO

LA CARTA

SECONDI

CROSTONE DI PANE CASERECCIO, BABAGANUSH E STRACCIATELLA

HOMEMADE BREAD CROSTINI, BABAGANUSH, AND STRACCIATELLA CHEESE

18.00 EURO

FISH AND CHIPS**

FISH** AND CHIPS

20.00 EURO

ARROSTO DELLA VENA, BAGNETTI PIEMONTESI E INSALATINA DI FAGIOLINI**

ROAST BEEF** WITH PIEDMONTESE DIPPING SAUCES AND GREEN BEAN SALAD

22.00 EURO

ANATRA, RIBES E AGRETTI**

DUCK**, RED CURRANTS, AND AGRETTI

22.00 EURO

MENÙ TORINO

VITELLO TONNATO: AVANGUARDIA E CONFORT

VITELLO TONNATO: COLD VEAL WITH TUNA SAUCE

"3X2 PIEMONTESE": L'AGNOLOTTO**

"3X2 PIEMONTESE": THE AGNOLOTTO**

ARROSTO DELLA VENA, BAGNETTI PIEMONTESI E INSALATINA DI FAGIOLINI**

ROAST BEEF** WITH PIEDMONTESE DIPPING SAUCES AND GREEN BEAN SALAD

DESSERT MONVISO

40,00 EURO

MENU' GREEN

SEIRASS E VERDURINE IN AGRO AL SENTORE DI FIENO

SEIRASS CHEESE AND VEGETABLES

SPAGHETTONE "MASSERIA OLIMPO" ASPARAGI E LIMONE

MASSERIA OLIMPO" SPAGHETTI WITH ASPARAGUS AND LEMON

CROSTONE DI PANE CASERECCIO, BABAGANUSH E STRACCIATELLA

HOMEMADE BREAD CROSTINI, BABAGANUSH, AND STRACCIATELLA CHEESE

DESSERT ORANGE

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

CLAPISTA

bistrot