

Tutti i prodotti sono serviti rigorosamente freschi e consegnati quotidianamente. Alcuni prodotti possono contenere allergeni.

° Per garantire ulteriormente la qualità della materia prima alcuni prodotti sono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura e conservazione a -20°.

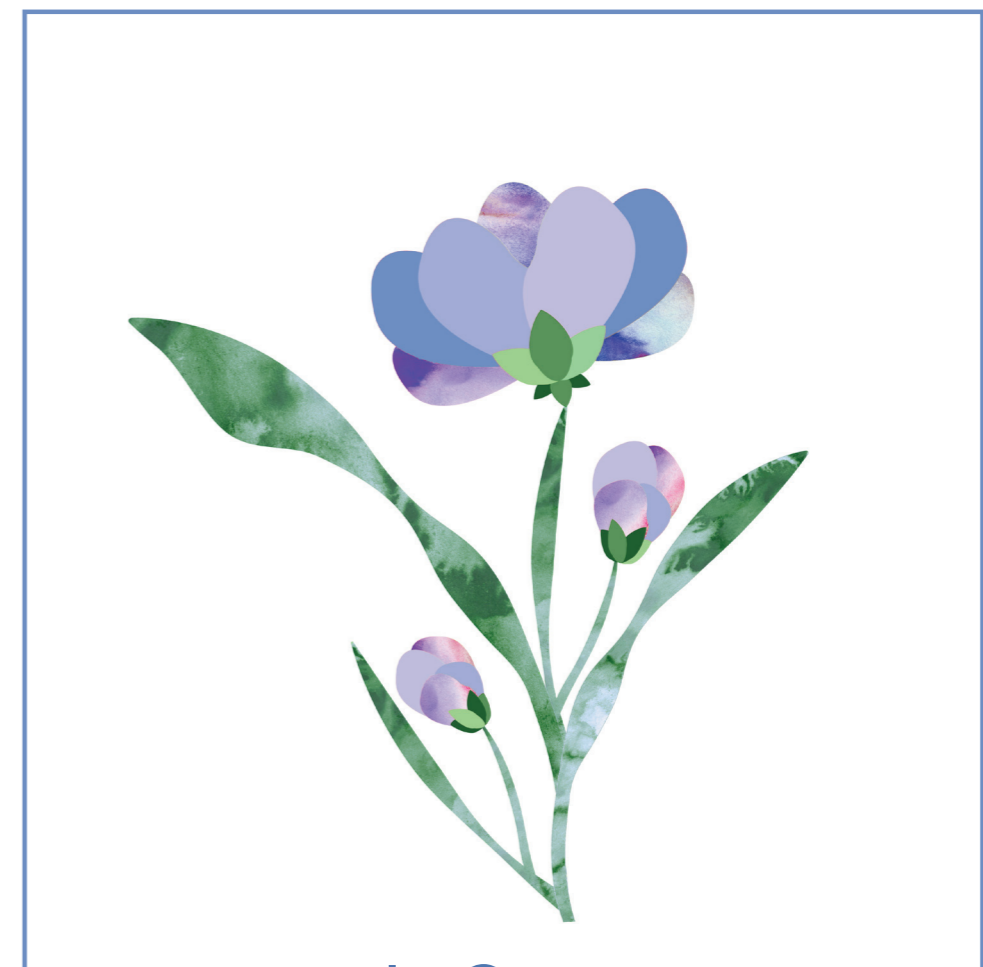
* Qualora alcuni prodotti non risultassero disponibili freschi, potrebbero essere acquistati surgelati.

🍅 *Si prega di avvisare il personale di sala di eventuali allergie e intolleranze*

TURIN PALACE
HOTEL

Via Sacchi 8 | Torino

www.turinpalacehotel.com



la Carta



gli antipasti

Capasanta, cavolfiore e curry * °	25
Anguilla al verde e nocciole sabbiate °	22
Cavolo cappuccio, kefir e burro all'aglio nero V	20
Tarte tatin di cipolle e gelato al Blu del Monviso * V	18
Spiedino di manzo e guanciale con salsa alla senape e peperoni °	20
Vitello tonnato, salsa all'antica e acciughe del Mar Cantabrico	22

i primi piatti

Risotto, latte di cocco, scampi al sesamo e arachidi salate * °	30
Bottone integrale ripieno di radici fermentate e burro al ginepro °	25
Spaghetti al pomodoro e basilico ° V	20
Plin in salsa demi-glace e crema di nocciole piemontesi °	25
Raviolone al ragout di cinghiale alla genovese °	25
Tagliatelle con farina di fagioli, cozze e n'duja °	25

°: prodotto fresco abbattuto e conservato a -20°C

*: prodotto surgelato

V: piatto vegetariano

Si prega di avvisare il personale di sala di eventuali allergie e intolleranze.



creme, insalate e verdure di stagione

Crema di cavolfiore ° V	18
Zuppa di cereali e legumi ° V	18
Broccolo arrosto, peperoncino e vaniglia	18

secondi di carne

Lombo di agnello e cicoria * °	38
Piccione d'Anjou e barbabietole * °	30
Filetto di vitello e Boulanger di patate	38



secondi di pesce

Sogliola alla Mugnaia, bottarga e capperi fritti * °	35
Costoletta di rombo, pompelmo e puntarelle °	35

contorni

Verdure miste	6
Patate novelle al forno	6
Spinaci al burro	6

Acqua minerale 3.5

