

caffetteriatorinese.com



“C”

FOOD & DRINKS FOR DREAMS

COLUI CHE NON SI PREOCCUPA DI
QUEL CHE MANGIA NON SAPRA'
PREOCCUPARSI DI NIENT' ALTRO

Samuel Johnson, 1791



EN

.....il nostro cibo:

IL PANE:

Il pane che serviamo a tavola è con lievito madre
proviene da piccoli fornai della zona,

LA FOCACCIA:

ottenere un pane così leggero, croccante, digeribile ed equilibrato
nel gusto, è frutto di una lunga ricerca sulla selezione delle farine,
Le focacce, il pane per i mini hamburger vengono conservati
a temperatura negativa, cotti separatamente dagli ingredienti
di farcitura, per rispettare integrità, consistenze e sapori.

LA CARNE:

La carne Fassona Piemontese è certificata come tale,
ed è confezionata fresca in mono-porzioni all'origine della vendita.
La Prussiana è una carne strepitosa che arriva dalla Polonia
settentrionale (ex Prussia). Questa particolare razza, di origine
tedesca (Holdstein) vive allo stato brado ed è molto mazzata forse
paragonabile alla sola carne di Kobe (giapponese, dove il manzo
viene massaggiato e nutrito di sola birra). La nostra procedura di
servizio per la carne prussiana e il foie-gras prevede l'acquisto del
prodotto fresco e l'abbattimento a temperatura negativa del prodotto
monoporzionato.

IL PESCE:

Il pesce che mangerete crudo, seguendo le disposizioni impartite
dal Ministero della Salute Reg. CE 853/2004 è **sottoposto a trattamento
di termico a -20° per minimo 24 ore**, con l'esclusione delle specie
non previste per questo trattamento da consumare vive (Ostriche, bivalvi ecc.).
Talvolta a seconda delle disponibilità di mercato, anche il pesce cotto potrebbe
essere abbattuto da noi o comprato direttamente condizionato a -20 dal produttore

ELENCO ALLERGENI (Reg.1169/2011)

1		CEREALI CONTENENTI GLUTINE (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati
2		CROSTACEI e prodotti derivati
3		UOVA e prodotti derivati.
4		PESCE e prodotti derivati, tranne: gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino
5		ARACHIDI e prodotti derivati.
6		SOIA e prodotti derivati
7		LATTE e prodotti derivati, incluso lattosio
8		FRUTTA A GUSCIO , cioè mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di anacardi (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e prodotti derivati
9		SEDANO e prodotti derivati
10		SENAPE e prodotti derivati
11		Semi di SESAMO e prodotti derivati
12		ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO ₂ .
13		LUPINI e prodotti derivati
14		MOLLUSCHI e prodotti derivati

- ①. Cereali contenenti glutine, vale a dire: grano (tra cui farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne
 - a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio;
 - b) maltodestrine a base di grano;
 - c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
 - d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
- ②. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
- ③. Uova e prodotti a base di uova.
- ④. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:
 - a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
 - b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino
- ⑤. Arachidi e prodotti a base di arachidi
- ⑥. Soia e prodotti a base di soia, tranne:
 - a) olio e grasso di soia raffinati;
 - b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
 - c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
 - d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia
- ⑦. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:
 - a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
 - b) lattolo
- ⑧. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
- ⑨. Sedano e prodotti a base di sedano.
- ⑩. Senape e prodotti a base di senape.
- ⑪. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
- ⑫. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
- ⑬. Lupini e prodotti a base di lupini.
- ⑭. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

I P I A T T I D E L L A T R A D I Z I O N E

Toc' in braide 1-7	€ 9,00
Frico 1-7	€ 12,00
Orzo e fagioli, guanciale di Sauris 1-7	€ 10,00
Cjatzons 1-5-7	€ 13,00
La trippa bianca 1-7-9	€ 15,00
Gnocco di susina 1-7	€ 13,00
Toc' in braide di laguna 1-2-4-14	€ 12,00
Baccalà bianco con polenta 1-4-7-9-	€ 16,00

Per tutte le nostre proposte vi invitiamo leggere le informazioni specifiche di provenienza e di conservazione, e trattamento termico nella pagina: IL NOSTRO CIBO

B I S T R O T E C A

PESCE

Acciughe Cantabrico, crostini, burro di Normandia 1 4 7	€ 15,00
Baccalà mantecato, polvere d'alloro crostini 1 4 7	€ 8,00
Baccalà tradizionale con polenta 1 4 7 9	€ 16,00

CARNE

Battuta di Fassona Piemontese 1 3 7 10	€ 18,00
Carpaccio di prussiana, capperi, acciughe 4	€ 16,00

Per tutte le nostre proposte vi invitiamo leggere le informazioni specifiche di provenienza e di conservazione, e trattamento termico nella pagina: IL NOSTRO CIBO

B I S T R O T E C A

SALUMI

Tagliere piccolo di prosciutto crudo € 15,00

¹
Tagliere medio di salumi misti locali € 22,00
¹⁻¹²

FORMAGGI

Selezione di formaggi Friulani € 18,00

¹⁻⁵⁻⁷⁻⁸⁻¹⁰

Dieci formaggi senza confine € 35,00

¹⁻⁵⁻⁷⁻⁸⁻¹⁰

*i formaggi vengono accompagnati con confetture,
frutta, e o miele in abbinamento*

Per tutte le nostre proposte vi invitiamo leggere le informazioni specifiche di provenienza e di
conservazione, e trattamento termico nella pagina: IL NOSTRO CIBO

R I S T O T E C A

PASTE & MINESTRE

Carbonara d'autunno € 18,00
¹⁻⁷

Tubini, cavolo nero, salsiccia di manzo,
formaggio di capra foglie di cavolo € 23,00
¹⁻⁷

Gran zuppa di cipolle, Comte' gratinato € 15,00
¹⁻⁷

Raviolo di fagiano, petto scaloppato, € 18,00
blu di Sutrio
¹⁻⁷⁻⁹

Sapore di mare.....quasi una zuppa € 18,00
¹⁻²⁻⁴⁻¹⁴

Gnocchi, riduzione di porro e buccia
di patate, fegato d'oca, mela zeuka,
fossa di Sirk € 18,00
¹⁻³⁻⁷

Per tutte le nostre proposte vi invitiamo leggere le informazioni specifiche di provenienza e di
conservazione, e trattamento termico nella pagina: IL NOSTRO CIBO

R I S T O T E C A

PIATTI PRINCIPALI

Foie gras, crema di patate concentrato di nocciola 7-8	€ 25,00
Pancia di vitello, sedano rapa, packchoi 1-9	€ 23,00
Le lumache bourgiugnonne in "Cocotte" 1-7	€ 18,00
Piccione, la sua terrina, porro brasato, liquirizia 1-8	€ 28,00
Petto d'anatra Barberie, pera acidula, piccolo chutney, radicchio agro 5-7-8	€ 24,00
Cuore di buca, riduzione di bucce di cipolla, zucca, panna acida 1-7	€ 23,00
Gallinella di mare, puntarelle, bottarga al timo, fondo di cicoria, patata al limone 1-4	€ 25,00

Per tutte le nostre proposte vi invitiamo leggere le informazioni specifiche di provenienza e di conservazione, e trattamento termico nella pagina: IL NOSTRO CIBO

L I E V I T A T I

Focaccia, midollo di manzo, cipolla agra prezzemolo, buccia di limone 1-4	€ 25,00
La lasagna senza pasta: Focaccia ragù, belsciamella, formaggio stagionato 1-7-9-	€ 25,00
Focaccia, cotto "Antonio" JdC, kren, Montasio 1-7-10-	€ 25,00

Per tutte le nostre proposte vi invitiamo leggere le informazioni specifiche di provenienza e di conservazione, e trattamento termico nella pagina: IL NOSTRO CIBO

VINI AL CALICE

BIANCHI

Blanc de Lissart 2023 (Cn)	Le Marie	€ 4,60
Malvasia "Petrus" 2021	Venica	€ 7,00
Friulano 2022	Scubla	€ 5,50
Bianco Sesto '22 (fr+ri)	La Tunella	€ 7,50

BOLLICINE

Champagne Grand Cru Bouzy (70pn30ch)	Jean Plener	€ 13,00
Franciacorta 61 Cuvee Ex.Brut. (Ch+Pn)	Berlucchi	€ 8,00
Viso Classico Rose' Pas dose'(aff 100 mesi).	Le Marie	€ 7,50
Blanc de Blancs Ex.Brut 2021 (Ch)	Bjana (SLO)	€ 8,00

ROSSI

San Joves '19 (sangiovese)	Sadivino	€ 3,50
Nebbiolo D'Alba '22	Monchiero	€ 5,00
Crianza '17 (Syrah Garnach e) Las Quadras		€ 6,00

DOLCI

Verduzzo '22	Macor	€ 4,00
--------------	-------	--------

FORTIFICATI

Porto senior Tawny reserve	Niepoort	€ 7,00
----------------------------	----------	--------

Coperto e servizio. € 3,50

