

CAFFÈ BORELLO

RISTORANTE - CUCINA PIEMONTESE CONTEMPORANEA

Via Carlo Alberto 3/B - 10123 Torino



ANTIPASTI

Sformatino di erbe di campo <i>con fonduta leggera al Moncenisio e crumble di carote</i>	€ 13,00
Filetto di salmerino con pistacchio e liquirizia	€ 17,00
Battuta di Fassona <i>sedano croccante e crema di acciughe</i>	€ 18,00
Vitello tonnato alla Vecchia Maniera	€ 21,00

PRIMI PIATTI

Agnolotti ricotta e spinaci <i>con pesto di rucola</i>	€ 14,00
Crema di zucca agli amaretti e peperoncino <i>con crumble di pane casereccio al burro</i>	€ 14,00
Tajarin al burro di malga <i>acciughe e limone</i>	€ 17,00
Agnolotti alla Piemontese	€ 18,00

SECONDI PIATTI

Sedano rapa arrosto BBQ <i>nel suo fondo</i>	€ 14,00
Stinco di vitello in 3D <i>con verdure saltate al burro</i>	€ 22,00
Trota iridea bianca al Barolo <i>con purea di patate</i>	€ 23,00
Rotolo di coniglio di Carmagnola <i>ai profumi del bosco e pak choi</i>	€ 24,00

DESSERT

Cheesecake agli agrumi	€ 7,00
Gianduiotto di Bônet	€ 8,00
Tiramisù dello Chef	€ 7,00
Frutti di bosco	€ 7,00

