MENÙ D’INVERNO

NOVEMBRE 2026

RISTORANTE · CAFFÈ · SALA TÈ · PASTICCERIA

Via Carlo Alberto, 3/B · Torino

www.caffeborello.it

ANTIPASTI

L’Antipasto Piemontese

PIATTO VEGANO

Traditional Piedmontese starter

Allergeni: Sedano, solfiti

€ 16,00

Le nostre verdure ripiene

Our stuffed vegetables

Allergeni: Uova, sedano, solfiti, latticini, glutine

€ 18,00

Battuta di Fassone con nocciole Piemonte IGP, crema al Castelmagno e grissini tostati

Hand-chopped Fassone beef tartare with hazelnuts, Castelmagno cream and toasted breadsticks

Allergeni: Latticini, frutta a guscio, glutine

€ 18,00

Vitello rosato c.b.t. alla vecchia maniera, con giardiniera e fior di cappero

Slow-cooked pink veal with pickled vegetables and caper blossom

Allergeni: Sedano, solfiti, pesce, uova

€ 21,00

PRIMI PIATTI

Raviolo stropicciato alla barbabietola, farcito con zucchine e menta, con crumble di pane aromatico

PIATTO VEGANO

Beetroot ravioli with courgettes, mint and aromatic breadcrumbs

Allergeni: Glutine

€ 16,00

Agnolotto gobbo alla piemontese

Traditional Piedmontese filled agnolotti

Allergeni: Glutine, uova, solfiti, sedano, latticini

€ 18,00

Chicche di patate della Val Varaita al burro e salvia

Val Varaita potato gnocchi with butter and sage

Allergeni: Glutine, uova, latticini

€ 18,00

Tagliolini con ragù di cinghiale al civet

Tagliolini with civet-style wild boar ragù

Allergeni: Glutine, uova, solfiti, sedano

€ 20,00

SECONDI PIATTI

Parmigiana vegana

PIATTO VEGANO

Vegan parmigiana

Allergeni: Nessuno

€ 13,00

Guancia di Fassona al Barolo con purè di sedano rapa

Fassona beef cheek in Barolo wine with celeriac purée

Allergeni: Sedano, solfiti, latticini

€ 17,00

Cappone di Morozzo con salsiccia di Bra tartufata e castagne saltate al burro

Morozzo capon with truffled Bra sausage and butter-sautéed chestnuts

Allergeni: Latticini, uova, solfiti, frutta a guscio

€ 22,00

Bollito misto con i “bagnet” piemontesi

Mixed boiled meats with traditional Piedmontese sauces

Allergeni: Pesce, solfiti, senape, uova, latticini, glutine

€ 24,00

I NOSTRI DOLCI

I tre cioccolati con gel di mirtilli

Trio of chocolates with blueberry gel

Allergeni: Uova, glutine, latticini, frutta a guscio, solfiti

€ 7,00

Torta di mele di Saluzzo con crema inglese

Saluzzo apple cake with crème anglaise

Allergeni: Uova, glutine, solfiti, latticini

€ 7,00

Torta di nocciole con zabaione al Moscato

Hazelnut cake with Moscato zabaglione

Allergeni: Uova, glutine, latticini, frutta a guscio

€ 7,00

Tortino di carote e mandorle con cremoso all'arancia

PIATTO VEGANO

Carrot and almond cake with orange crémeux

Allergeni: Frutta a guscio, soia, glutine

€ 7,00

MENÙ DEGUSTAZIONE

DELLA TRADIZIONE

ANTIPASTO

Vitello rosato c.b.t. alla vecchia maniera, con giardiniera e fior di cappero

PRIMO

Agnolotto gobbo alla piemontese

SECONDO

Guancia di Fassona al Barolo con purè di sedano rapa

DOLCE

Torta di mele di Saluzzo con crema inglese

€ 60,00

INFORMAZIONI PER I NOSTRI OSPITI

PREPARAZIONE E CONSERVAZIONE

Per mantenere elevati standard qualitativi, alcuni alimenti possono essere sottoposti ad abbattimento termico a +2 °C o a −18 °C e conservati sottovuoto.

ALLERGIE E INTOLLERANZE

In caso di allergie o intolleranze alimentari, vi invitiamo a informare il personale di sala prima dell’ordinazione.

INFORMATION FOR OUR GUESTS

To preserve food quality, some preparations may be blast chilled to +2 °C or frozen to −18 °C and vacuum packed. Please inform our staff of any food allergies before ordering.



Simbolo che identifica le preparazioni vegane

LA NOSTRA CUCINA

Executive Chef



MAURO CACCIANIGA

Tradizione piemontese, cura della materia prima
e passione per ogni dettaglio.

