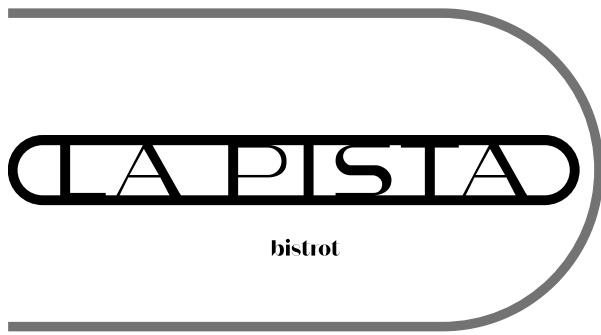


CLAPISTA

bistrot

FL

FABRIZIO TESSE



Fabrizio Tesse, classe 1978, milanese di nascita ma ligure di origini, ha iniziato la carriera come sous chef di Antonino Cannavacciuolo a Villa Crespi, sul lago d'Orta, per poi portare la sua idea di cucina in 3 ristoranti che sotto la sua guida hanno ottenuto la Stella Michelin. Oggi è lo chef de La Pista sul tetto del Lingotto a Torino e brand ambassador di Gerla1927.

Il menù de La Pista Bistrot propone ricette della tradizione, rivisitate con estro e creatività dallo chef. L'ispirazione sono le Vie del Sale, antichi percorsi che si snodano tra Lombardia, Liguria e Piemonte, legati all'approvvigionamento del preziosissimo sale utilizzato per la conservazione dei cibi. I sapori, gli odori, gli abbinamenti di questo menù creato da Fabrizio Tesse parlano di un mondo lontano e attuale attraverso una cucina moderna e concreta che sa evocare antichi ricordi.

LA CARTA

Bistrot

ANTIPASTI

"Avanguardia e comfort"

Vitello tonnato

12 euro

Battuta di manzo piemontese, tuorlo d'uovo confit, maionese alle nocciole e pop corn alla paprica

14 euro

Cubettata cruda di tonno* e verdure in scabeccio

14 euro

"Dark rabbit"***

Coniglio in bagna neira con insalata d'inverno

14 euro

PRIMI PIATTI

Tagliolini di pasta fresca con ragù di cinghiale* speziato e noci

14 euro

Agnolotti antico Piemonte e tartufo nero

14 euro

Maccheroni alla gricia cuneese e formaggio di pecora

14 euro

Mesciua di legumi e cereali, pesce spada* e cialda sfarrata

14 euro

LA CARTA

Bistrot

SECONDI

Filetto di manzo alla Sabauda, salsa al Ruchè, nocciole e topinambour
26 euro

Baccalà* al latte di capra, polenta e castagne
18 euro

Moscardini* in burrida, zimino, pomodoro e ceci
18 euro

Guancialino** di manzo brasato al Vermouth composta di carote allo zenzero
18 euro

"Misericordia e nobiltà"
Trippa** di vitello piemontese, fagioli di Saluggia e mazzancolle*
16 euro

menù Torino

"Avanguardia e comfort"
Vitello tonnato

Agnolotti antico Piemonte e tartufo nero

Guancialino** di manzo brasato al Vermouth composta di carote allo
zenzero

MONVISO dessert

35 euro

DESSERT

7 EURO

MONVISO

Base di dacquoise alla nocciola, streuzel friabile alla nocciola con gruè di cacao, namelaka al Gianduja, mousse leggera alla nocciola e cioccolato bianco, glassa al cacao

FORESTA NERA

Pan di spagna al cioccolato, gelée all'amarena, mousse di cioccolato fondente, ganache montata bianca, scaglia di cioccolato fondente

MIRTILLA MALCONTENTA

Cheese cake a base di uova e formaggio fresco, con confettura extra di mirtilli selvatici, base di pasta frolla alla vaniglia

Nuova Gerla

Biscotto morbido al cioccolato Valhora Macae (62%), croccante con sfoglia/cioccolato latte/pralinato nocciola, cremoso al Gianduja, glassa Rocher con granella di nocciole

PARIS BREST

Choux con croqueline alla nocciola, untuoso alla nocciola, cremino, nocciole sabbiato, ganache montata al pralinato di nocciola

SACHER Façon Evi

Biscotto soffice alla mandorle, ganache cioccolato al 55% Valrhona, confettura extra di lamponi, polvere di gruè di cacao

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

LA PISTA

bistrot