

PIATTI DELLA SETTIMANA

POLENTINE

piatto | 8 - assaggio | 4

Quadrotti di polenta mantecata ai formaggi e poi tostata con gorgonzola D.O.P.

SPAGHI

porzione | 9 - abbondante | 11.5

Spaghetti di Gragnano con aglio, olio E.v.o, peperoncino e battuto di pomodorini essiccati

BRASATO

| 12

Stracotto di Fassona brasato al nebbiolo con purè di patate alla francese

VEGGY-BURGER

| 12

Bun artigianale ai semini, patty artigianale vegetale, insalata, pomodoro, cipolla caramellata, ketchup e mayo. Servito con roasted potatoes

PUMPKIN PIE

| 5

Torta di zucca e amaretti alla moda Vicentina

Antipasti

IL TONNATO IN ROSA

Carpaccio di Fassona di Cuneo MEAT GUST cotto al punto rosa con salsa tonnata e frutti del cappero di Pantelleria | piatto: 11 - assaggio: 5.5

CHE BATTUTA!

Battuta di Fassona di Cuneo, tuorlo d'uovo a crudo, gocce di Parmigiano, gazpacho andalusiano e cipolla croccante | piatto: 12 - assaggio: 6

IL POLPO

Tentacolo di polpo CBT scottato con crema di patate, olive taggiasche, battuta di pomodori secchi e mentuccia | piatto: 15 - assaggio: 8

Primi

LA CARBONARA

Tonnarello fresco alla carbonara, con guanciale del pastore e cacio romano | 10 - abbondante: 12.5

IL PACCHERO

Paccheri di Gragnano con crema melanzane viola, scalogno e burrata | 8 - abbondante: 10.5

Secondi

LA MILANESE DEL ROMA

Milanese di vitello in panatura croccante con rucola, pomodorini e petali di Grana Padano | 15

LA TAGLIATA DI CUNEO

Tagliata di Fassona di Cuneo MEAT GUST alla griglia nappata alle erbe servita con crema di patate, il nostro fondo bruno e soubise di verdure estive | 15

CHEESE BURGER

Bun artigianale ai semini, hamburger 100% di Fassona di Cuneo MEAT GUST, cheddar, insalata, pomodoro, maionese, ketchup | 8 - con contorno: 10.5

Extra bacon croccante | +1 - Extra cheddar inglese | +0.5 - Extra scamorza affumicata | +0.5 - Extra cipolle rosse caramellate | +0.5 - Extra uovo al paletto | +1 - Extra salsa | 0.3

Sides

BAKED POTATOES *Patate al forno alle erbe di montagna* | 5 🌱

FRENCH FRIES *Patate fritte con salsa al cheddar* | 4.5 (aggiungi il bacon +1)

MISTY *Insalatina mistica con pomodorini pachino* | 4 🌱

PIATTONE DEL ROMA

Piatto unico della settimana composto da primo, antipasto o secondo e contorno | 13

Acqua, caffè, coperto

Bowls

MY CAESAR

Insalata mistica con pollo piastrato, salsa Caesar, parmigiano stagionato in scaglie, nocciole e crostini dorati di pane | 10

MAUI

Riso basmati, con salmone norvegese marinato agli agrumi, edamame, cavolo viola, avocado, mandorle tostate, Philadelphia, cipolla croccante, salsa di soia e semi di papavero | 12

GREEN POKE 🌱

Riso basmati con polpettine di ceci e spinaci, edamame, cavolo viola, avocado e mais | 10

Componi la tua bowl!

A piacimento scegliendo tra gli ingredienti del giorno | 8.5

Scegli la base: Insalata | Riso

Scegli una proteina:

Mozzarella | Tonno | Pollo grigliato (+0.5) | Salmone affumicato (+0.5)

Aggiungi fino a 3 ingredienti:

Zucchine grigliate | Fagiolini al vapore | Carote | Noci | Scaglie di mandorle
| Cipolla rossa | Mais | Pomodorini | Cipolla crispy | Scaglie di grana | Ceci |
Crostini dorati | Olive taggiasche (+0.5) | Avocado (+0.5)

Dolci della casa

IL ROMAMISÙ

Il nostro tiramisù con cremosa mousse al mascarpone, savoiardo Vicentino e cacao dell'Ecuador | 5

LA MACEDONIA ALLA FRANCESE | 3.5

Con gelato | 5 - Con panna | 4

Dolci di pasticceria

in collaborazione con Pasticceria PRISMA

CHEESECAKE

Ai frutti di bosco | 6

NOCCIOLINA

Base alla nocciola con ganache e croccante alla nocciola ricoperta da golosa glassa rocher | 6

LEMON MERINGUE

Frolla alla vaniglia con crema lemon curd e meringa all'italiana flambata | 6

CUORE NERO

Mousse al cioccolato fondente con cuore di gelée ai lamponi | 6

PRISMA
PASTICCERIA
TORINO