

# BEVANDE

DRINKS

	CALICE GLASS	BOTTIGLIA BOTTLE
Acqua - Water 0,75 lt		3.00
Bibita - Soft drink		4.00
Vino - a partire da Glass of wine - starting from	6.00	18.00
Birre - a partire da Beers - starting from	5.00	
Amari e Distillati a partire da Amaro "bittersweet herb liquor" and spirits	6.00	

# ANTIPASTI

STARTERS

Bauletto di Insalata Russa al Pino mugo con code di gamberi al vapore Pine-scented Russian salad roll with steamed shrimp tails		13.00
Capasanta gratinata con crema di patate a latte e bacon crispy Gratin scallop with milk potato cream and crispy bacon		15.00
Flan di asparagi con vellutata di pecorino di fossa 		10.00
Asparagus flan with aged pecorino cheese velouté		
Culatello di zibello con insalata di sedano, fichi secchi e pane di segale Zibello culatello with celery salad, dried figs, and rye bread		16.00
Tortino di salsiccia di vitello e salsa leggera alla curcuma Veal sausage tart with a light turmeric sauce.		13.00
Insalata di carciofi e petite veganne al limone e olio evo 		8.00
Artichoke salad with lemon and extra-virgin olive oil petite veganne.		

Il Ristorante è aperto dal Lunedì al Sabato dalle 19.30 alle 22.00

Domenica chiuso.

The Restaurant is open from Monday to Saturday from 07.30 P.M. until 10.00 P.M.

Closed on Sundays.

ARTHOTEL

ART HOTEL OLYMPIC TORINO

★★★★

Il Ristorante è aperto dal Lunedì al Sabato dalle 19.30 alle 22.00

Domenica chiuso.

The Restaurant is open from Monday to Saturday from 07.30 P.M. until 10.00 P.M.

Closed on Sundays.






ARTHOTEL

ART HOTEL OLYMPIC TORINO

★★★★


# PRIMI PIATTI

MAIN COURSE

- Riso carnaroli con verdure primaverili disidratate e straciatella di bufala  15.00  
Carnaroli rice with dehydrated spring vegetables and buffalo straciatella
- Maltagliati di pasta fresca con guazzetto di mare e finocchio selvatico 17.00  
Fresh maltagliati pasta with sea stew and wild fennel
- Gnocchi di patata violetta con gorgonzola, noci e carciofi scottati  16.00  
Purple potato gnocchi with gorgonzola, walnuts, and seared artichokes
- Cavatelli di grano duro con ragù d'anatra e garam masala 19.00  
Hard wheat cavatelli with duck ragù and garam masala
- La classica crema parmentier  14.00  
The classic parmentier cream
- Tagliolini di Pasta Fresca con verdure croccanti, uvetta e pinoli  14.00  
Fresh Tagliolini Pasta with Crispy Vegetables, Raisins, and Pine Nuts
- Spaghetti al pomodoro fresco e basilico  14.00  
Spaghetti with fresh tomato and basil

# SECONDI PIATTI

MAIN COURSE

- Trancio di salmone norvegese in vasocottura con macedonia di verdure 20.00  
Norwegian salmon slice sous-vide with vegetable medley
- Polpo arrostito con verdure croccanti e salsa ponzu 21.00  
Roasted octopus with crispy vegetables and ponzu sauce
- Stinco di vitello affumicato e cotto a bassa temperatura con carote vichy 19.00  
Smoked veal shank slow-cooked with vicky carrots
- Costolette d'agnello ai pistacchi con budino di porri novelli 22.00  
Lamb chops with pistachios and young leek pudding
- Il classico chateaubriand con salsa bernese e le sue verdure (per 2 persone) 68.00  
The classic chateaubriand with béarnaise sauce and vegetables (for 2 people)
- Sottofiletto di fassona piemontese con patate al rosmarino 19.00  
Piedmontese fassona beef with rosemary potatoes
- Tournedos di seitan con germogli di soya al balsamico  16.00  
Seitan tournedos with balsamic soy sprouts

# DOLCI



DESSERTS

- Tutto in un bicchiere. 7.00  
Everything in a glass.
- Cappuccino ghiacciato. 7.00  
Iced cappuccino.
- Tortino di amaretti di mombaruzzo e ricotta. 9.00  
Mombaruzzo amaretti and ricotta tart.
- Creme brulée all'anice stellato. 8.00  
Star anise crème brûlée.
- Coppa di Gelato artigianale: Pistacchio, Crema, Limone 6.00  
Artisanal ice cream cup: Pistachio, Cream, Lemon
- Tagliata di frutta fresca 8.00  
Fruit Salad

## SERVIZIO - SERVICE

- Coperto - Cover charge 3.00  
Room Service 6.00

## LEGENDA

-  Piatto vegetariano - Vegetarian  
 Piatto vegano - Vegan

Alcuni prodotti o alcuni elementi che compongono il piatto posso essere abbattuti seguendo le norme per la conservazione degli alimenti, a garanzia della qualità