

@taolatorino

#taola

La cena.

Un ristorante moderno, in perfetto stile urban e una cucina legata al territorio, con richiami internazionali.
Questo è il Tàola.

La carta del Tàola è un percorso nella tradizione culinaria regionale associata a note ricercate di gusto, per immergere il viaggiatore nei sapori della terra in cui è arrivato.



— **Vitello tonnato** *alla maniera antica* ^{2.3.4.7} _ 13€

— **La carne cruda di Fassona piemontese** ^{2.3.10}

Con valeriana e salsa *brusca astigiana* (maionese fatta con uova sode) _ 14€

— **Il polpo alla Luciana*** ^{4.7}

Tentacolo con galletta di patata *Bintia*, pomodoro e olive taggiasche _ 14€

— **Millefoglie di baccalà alla vicentina** ^{1.4.7}

Baccalà mantecato con patate e olio al rosmarino, con chips di polenta croccante _ 13€

— **I famosi agnolotti del Plin** *così piccoli che per chiuderli ci vuole il pizzico (plin)* ^{1.5.7}

Al sugo di arrosto, *la potenza della carne piemontese* _ 14€

— **Calamarata, pomodorini e gamberi*** ^{4.11.14} _ 15€

— **Tagliolini al pane, spuma di burro e acciuga** ^{1.4.7} _ 13€

— **Risotto ai carciofi, pistacchi e fonduta di robiola** ^{7.8} _ 14€



— **La piccola tagliata di Vitello** al rosmarino ⁷

Scottata per soli 2 minuti, con la dadolata di pomodori freschi_ 18€

— **Il filetto di Fassona piemontese** ⁷

Salsa demi-glace e tartufo nero, servito con le patate al rosmarino_ 25€

— **Pancia di maialino e insalatina di finocchi** ^{1.4}

Marinatura orientale e cottura a bassa temperatura, con l'insalatina di finocchi & arance_ 15€

— **Tataki di tonno al sesamo*** ^{4.11.14}

Scottato, con la catalana di verdure_ 20€

— **Se il branzino va in bianco*** ^{4.7}

Filetto di branzino affogato nel brodo aromatico, servito con le verdure di cottura e la salsa cremosa alle erbe fresche_ 16€

— **Niçoise, la principessa delle insalate!** ^{2.3.4.10}

con le acciughe, le uova BIO e le olive taggiasche liguri_ 13€

— **Orto alla griglia**_ 6€

— **Misto foglie**_ 6€

*Prodotto congelato all'origine.

— Si avvisa la spettabile clientela che le materie prime utilizzate presso il locale sono fresche, ma, in casi di necessità, Tàola potrebbe avvalersi anche di materia prima all'origine congelata. Per chiarimenti chiedere al personale di sala. — La cucina di Tàola esclude la presenza accidentale delle sostanze allergeniche utilizzate per contaminazioni crociate. — In conformità con le prescrizioni previste dalla legge, il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva. Potrebbe inoltre essere stato mantenuto a temperature negative (<20°C per 24h / <35°C per 15h)

QUALCOSA di DOLCE

— **Il tipico Bonet Torinese** ^{3.7.8}

servito con l'aria di Tàola_ 6€

— **Semifreddo alla vaniglia caramellato** ^{3.7.8}

salsa ai frutti rossi_ 7€

— **La mela in purezza** ^{3.7.8}

1000 foglie di mela cotta in forno servita con un fresco gelato alla crema_ 7€