

●
@taolatorino

#taola

À la carte.

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.



Antipasti

— **Insalatina di broccoli e cime di rapa, uovo cotto a bassa temperatura e fonduta al Parmigiano** ^{2.3.4.5.7.10.11} _ **16**

Tiepida di cime di rapa e broccoletti con uovo CBT e fonduta di Parmigiano Reggiano da Vacche rosse

— **Crème brûlée di cardo gobbo, Castelmagno e pinoli** ^{2.4.5.7.10.11} _ **14**

Sformatino al cardo gobbo, crema al Castelmagno e croccante ai pinoli

— **Gamberi in pastella di crostacei e maionese allo zafferano** ^{2.5.6.7.8.9.10.11.13} _ **19**

Gamberi croccanti al sapore di crostaceo serviti con mayo allo zafferano*

— **Polpo, patate viola e patate di montagna** ² _ **19**

Tentacolo di polpo scottato e doppia schiacciata di patate: viola e gialle*

— **Battuta di vitello piemontese, Miso e daikon** ^{1.2.3.4.6.7.10.11} _ **17**

Tartare di bovino piemontese servita con maionese al miso, croccante di pane e daikon

— **Vitello tonnato della tradizione** ^{2.4.5.8.9.13.14} _ **16**

Girello di vitello piemontese con la salsa tradizionale

Primi Piatti

— **Raviolini “Del plin” alle erbe, pesto e colatura di pecorino** ^{1.2.4.7.10.11} _ **16**

Raviolini piemontesi vegetariani con pesto alla genovese e crema di Pecorino romano DOP

— **Gnocchi di patate con gamberi, favette e pecorino** ^{2.4.5.8.9.13} _ **18**

Gnocchi di patate, con gamberi, favette fresche e pecorino romano DOP a scaglie*

— **Spaghettoni di Gragnano ai ricci di mare e mollica croccante** ^{1.2.7.8.9.10.11.13} _ **21**

Spaghettoni “Monograno Felicetti” (15 min di cottura) serviti con ricci di mare del Mediterraneo*

— **Paccheri salame di Turgia e fonduta di Toma** ^{1.2.4.14} _ **17**

Paccheri al salame di turgia (cotto e crudo) e crema di Toma piemontese

— **Ravioli piemontesi al sugo di arrosto** ^{1.2.4.5.14} _ **16**

Raviolo “Gobbo” piemontese fatto da noi con fondo bruno della tradizione

Secondi Piatti

- **Goulasch di Tonno e lingotto di patate** ^{3.5.8.9.13.14} _ 22
Trancio di tonno scottato servito con salsa alla paprika e spezie e patate*
- **Petto d'anatra all'arancia** _ 20
Petto d'anatra scottato all'arancia e patate al forno*
- **Tagliata di vitello con purée di carota, champigno e asparagi** ^{3.14} _ 26
Tagliata di "vitello" servita con purée di carote, funghi champignon e punte di asparagi
- **Filetto di Fassona, salsa di Madeira, croccante di pane e cavoletti di bruxelles** ^{1.4.5.14} _ 36
Filetto di bovino Piemontese servito con la salsa al Madeira, chips di pane e cavoletti
- **Costata di manzetta (500 g) alla griglia e patate novelle** ⁴ _ 34
Costata di manzetta alla griglia (500 g) e patate novelle
- **Verdure di stagione** _ 8
- **Misto foglie** _ 6
- **Le patate di Tàola** _ 6
- **Acqua 0,75** _ 2,5

PERCORSO della TRADIZIONE (4 Piatti, 45)

Vitello tonnato

...

Agnolotti piemontesi al sugo di arrosto

...

Guancia di vitello e patate

...

Bonet piemontese, all'amaretto

Il percorso deve essere

scelto da tutto il tavolo

*Prodotto congelato all'origine.

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni. Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono segnalate sul menu con numeri riferiti all'allergene. Si avvisa la spettabile clientela che le materie prime utilizzate presso il locale sono fresche, ma, in casi di necessità, la cucina potrebbe avvalersi anche di materia prima all'origine congelata. Prego di chiedere al personale di servizio ulteriori chiarimenti.