TÀOLA

J hotel

@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.

TAOLA

J hotel

Antipasti

— **Volevo essere una caprese:** *insalata di pomodori, anguria e burratina affumicata* [4] **_ 16**
Insalatina di pomodori (4 varietà) e anguria fresca con burrata affumicata di Andria

— **Crème brulèe di zucchine,** *salsa allo yogurt e menta* [2.4] **_ 14**
Sformatino di zucchine con salsa allo yogurt e menta

— **Crudo e cotto di gamberi,** *quinoa e spinacino* [1.5.7.8.9.10.11.13] **_ 21**
Tartare di gambero crudo servita con insalatina di quinoa, gambero e spinacino in foglia*

— **Polpo, pomodoro e bufala** *con aria di pane* [1.4.7.8.9.10.11.13] **_ 20**
Polpo scottato servito con crocchetta di pappa al pomodoro, mozzarella di bufala e spuma di pane*

— **Battuta di vitello piemontese,** *sedano, mela verde e Feta* [4.5] **_ 18**
Tartare di bovino piemontese servita con mela "Smith", sedano in osmosi e Feta greca

— **Vitello tonnato** *della tradizione* [2.6.8.9.13] **_ 17**
Girello di vitello piemontese con la salsa tradizionale

Primi Piatti

— **Paccheri** *con sugo ai 3 pomodori e stracciatella* [1.2.4.5] **_ 18**

Pacchero "estivo" all'acqua di pomodoro e stracciatella di bufala

— **Gnocchi** *patate, Provola e guanciale* [1.2.4.5] **_ 16**

Gnocchi di patate su disco di Provolone Del Monaco DOP, spuma di patate e crumble di guanciale

— **Fusillone** *agli spinaci, uova di trota e pane croccante* [1.2.7.8.9.10.11.13] **_ 18**

Fusillone fresco servito con pesto di spinaci, spinacino a crudo, uova di trota e pane aromatico

— **Spaghettone di Gragnano** *capesante & zenzero* [1.8.9.13] **_ 22**

*Spaghettone (15 min di cottura) servito con emulsione orientale e "sashimi" di capasanta**

— **Ravioli piemontesi** *al burro, maggiorana e nocciole* [1.2.4.5.7.10.11] **_ 17**

Raviolo "Gobbo" piemontese fatto da noi mantecato al burro, maggiorana e nocciole piemontesi

— **Timballo di anellini** *con polpette, piselli e Pecorino* [1.2.4.5.7.10.11.14] **_ 16**

Cilindro di anellini croccanti servito su polpettine, piselli e crema di Pecorino

TÀOLA

J hotel

Secondi Piatti

— Filetto di pescato del giorno *con patate al forno* [8.9.13] **_ 24**
Trancio di pescato del giorno (secondo varietà) scottato, con patate al forno e insalatina croccante

— Quaglia, *il suo fondo e sedano rapa* [4.5] **_ 22**
Quaglietta disossata, con petto e coscetta "confit" i suoi profumi e i lingottini di sedano rapa

— Agnello *in salsa senape&miele e albicocche* [4.6.7.10.11] **_ 23**
Filettino di agnello neozelandese con salsa senape&miele, servito con albicocche e la belga stufata*

— Grissinopoli alla torinese *con patate croccanti e salsa tartara* [1.2.4.5.6.7.10.11] **_ 19**
Braciola di maiale con l'osso impanata nei grissini "alla torinese" con le patate croccanti e la salsa tartara*

— Filetto di Fassona *"ai profumi" e patate al forno* **_ 35**
Filetto di bovino Piemontese servito "al camino" con i profumi dell'orto e le patate al forno

— RibEye di Angus (300 g) *alla griglia e patate al forno* **_ 32**
RibEye di Angus irlandese alla griglia e patate al forno

— Verdure al vapore _ 8
— Misto foglie _ 6
— Le patate di Tàola _ 6

— Acqua 0,75 _ 2,5

PERCORSO *della* TRADIZIONE
(4 Piatti, 47)

Vitello tonnato
…
Agnolotti piemontesi *burro, maggiorana e nocciole*
…
Guancia di vitello *e patate al forno*
…
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.