

●
@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.



Starters

- **Artichokes, thyme and parmesan cheese** ^{1.4} _ **13**
Artichokes flavored with baked polenta and parmesan fondue
- **Cauliflower, butter bread and Mornai sauce** ^{2.4.8.9.13} _ **15**
Cauliflower "unstructured" with the scent of anchovies served with french toast and its sauce
- **Cardoon flan with anchovies and Jerusalem artichoke chips** ^{2.4.5.8.9.13} _ **14**
cardoon flan, anchovy cream and sweet/crunchy Jerusalem artichoke note
- **Creamed cod in cappuccino style** ^{1.4.7.8.9.10.11.13} _ **17**
Creamed cod made with coconuts milk served in a cup, like a cappuccino
- **Fassona beef tartàre with egg yolk and caramelized onion** ^{4.14} _ **16**
Steak tartàre made with piedmont cow, with egg foam and caramelized onion
- **Vitello tonnato** ^{2.4.5.8.9.13.14} _ **16**
Typical piedmont appetizer made with veal and tuna sauce

Pasta

- **Vegetable soup with wholemeal pasta and crispy vegetables** ^{1.5} _ **15**
Vegetable soup made with wholemeal pasta and seasonal vegetables chips
- **Spaghettone with butter, bread and anchovies** ^{1.8.9.13} _ **18**
Gragnano's pasta made with mountain butter, anchovies and crispy bread (15 min. of cooking)
- **Potato gnocchi with jerusalem artichoke cream, Parma's ham and black cabbage** ^{1.2.4} _ **17**
Gnocchi pasta with jerusalem artichoke cream, crispy black cabbage and crumble made with Parma's ham
- **Paccheri with sausage ragout and artichokes** ^{1.2.4.5.14} _ **16**
Fresh paccheri pasta with sausage ragout and artichokes sauce
- **Piedmont ravioli with roasted meat sauce** ^{1.2.4.5.14} _ **16**
Handmade ravioli pasta with roasted meat sauce
- **Tagliatelle with rabbit ragout and pumpkin** ^{1.2.4.5.14} _ **17**
Tagliatelle pasta with rabbit ragout and pumpkin sauce

Main Courses

— **grilled octopus with peppers, tomino cheese and "biova" bread** ^{1.4.8.9.13} _ 23

Octopus* cooked at low temperature with Carmagnola peppers, tomino mousse and "crunch" of "biova" bread

— **Chicken leg in "carpione" style** ^{1.5.7.10.11.14} _ 16

Chicken thigh made in double cooking with seasonal *vegetables made in "carpione" style: pickled*

— **Iberian pluma pork with red beetroot and sweet potatoes** _ 28

Pluma of iberian pork cooked at low temperature with red beetroot and sweet potatoes

— **Grilled fassona's beef cube with turnip greens and soy** ³ _ 23

Beef sirloin of fassona piedmont cow with soy turnip greens

— **Grilled ribEye and potatoes** ⁴ _ 30

Grilled angus RibEye with baked potatoes

— **Seasonal vegetables** _ 8

— **Salad** _ 6

— **Baked potates** _ 5

— **Water 0,75** _ 2,5

PERCORSO della TRADIZIONE

(4 Course, 40)

Vitello tonnato

...

Piedmont ravioli with roasted meat sauce

...

Grilled Fassona's beef and potatoes

...

Piedmont bonet (with chocolate and amaretto biscuit)

*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)