MENÙ ALLA CARTA

À la carte menu

Questa carta è stata pensata dallo Chef Riccardo Venturini

These dishes have been thought by chef Riccardo Venturini

RISTORANTE GARDEN

Guidato da un profondo rispetto per i princìpi della filosofia Slow Food, il Ristorante Garden reinterpreta e racconta una delle cucine regionali italiane più celebri al mondo. I nostri chef selezionano con cura Presìdi Slow Food e ingredienti provenienti dai migliori produttori locali per creare una carta che valorizza l'importante patrimonio culinario del Piemonte e garantisce un'esperienza enogastronomica sostenibile e responsabile. Ogni portata che assaggerete riflette il nostro impegno per la tutela della biodiversità locale e il desiderio di condividere con voi il sapore di un cibo buono, pulito e giusto.

Guided by a profound respect for the principles of Slow Food philosophy, Ristorante Garden reinterprets and narrates one of the world's most renowned Italian regional cuisines. Our chefs carefully select Slow Food Presidia and ingredients from the finest local producers to create a menu that enhances the significant culinary heritage of Piedmont and ensures a sustainable and responsible wine and food experience. Every dish you taste reflects our commitment to preserving local biodiversity and the desire to share with you the flavor of food that is good, clean, and fair.

Slow Food®

Slow Food è un movimento globale impegnato a garantire l'accesso a un cibo buono, pulito e giusto per tutte e tutti.

LA NOSTRA MISSIONE

Coltiviamo una rete internazionale di comunità locali e attivisti che difendono la diversità culturale e biologica, promuovono l'educazione alimentare e il trasferimento di saperi e competenze tradizionali, e influenzano le politiche nei settori pubblico e privato.

SI PUÒ CAMBIARE IL MONDO ATTRAVERSO IL CIBO? NOI CREDIAMO DI SÌ!

www.slowfood.it

Slow Food is a global movement acting together to ensure good, clean and fair food for all.

OUR MISSION

We cultivate a worldwide network of local communities and activists who defend cultural and biological diversity, promote food education as well as the transfer of traditional knowledge and skills, and influence policies in public and private sectors.

CAN WE CHANGE THE WORLD THROUGH FOOD? WE BELIEVE WE CAN!

www.slowfood.com

I NOSTRI FORNITORI
Our suppliers

Carne bovina “razza piemontese”
La Granda

Agnello Sambucano
Lou Barmaset

Polli, galline e conigli
Mazzocchi Fulvio Barolo

Pesci di acqua dolce
Agritrutta di San Biago di Mondovì

Pesci
Pescheria Gallina (Torino)

Frutta e verdura
Ortobra e prodotti dei Presìdi Slow Food

Patate di montagna
Azienda Agricola Parafauda (Demonte)

Salumi parmensi
Massimo Pezzani “Antica Ardenga” Soragna (Parma)

Salame crudo
Salumificio Cavour

Prosciutto Crudo
Dok Dall’Ava

Salumi
Dho per La Granda

Nostrali e tome
Giolitto di Bra

Formaggi
Tom Parola Casa del Parmigiano

Burro e formaggi
Fattorie Fiandino

Tumin dal Mel
Azienda Agricola Roggero

Gelati e sorbetti dei presidi
Gelateria “Meno18” Torino

Pasta
Pastificio di Martino

Riso Carnaroli Gigante Vercelli
Risi & Co Lignano

Pane da farine non raffinate di cereali locali e pane da lievito madre
Panegiro (Bra)
Panetteria Fagnola (Bra)

Pane e biscotti
Panetteria Fagnola (Bra)

Grissini da farina biologica
Marcarino Roddino

Marmellate
Agrimontana di Borgo San Dalmazzo e Azienda Agricola Cascina Fiume di Carmagnola

Frutta secca e disidratata
Life

Latte e yogurt
Azienda Agricola Fusero

Olio extravergine e olive Roi
Olio Roil (Badalucco, Imperia)
Olio Evo "il BioSelvatico" (Toscana)

Aceto di mele di montagna
Cascina Rosa

Aceti Selezione Eataly

Zafferano
Azienda Agricola Audisio Walter di Demonte

Parmigiano Reggiano
Caseificio Gennari

Farine
Mulino Marino Cossano Belbo

Uova Bio
Azienda Agricola Cascina Mana

Acqua
San Bernardo

Caffè
Lavazza (Torino)

INFORMATIVA ALLERGENI AI SENSI DEL REGOLAMENTO UE/1169/2011

Allergen information in accordance with EU Regulation 1169/2011.

Si informano i gentili clienti, che in questo esercizio vengono somministrati alimenti che possono contenere ingredienti indicati dal regolamento UE 1169/2011 come allergeni. Pertanto, chiediamo alla nostra gentile clientela di informarci subito in caso di allergie alimentari, al fine di poter indicare la miglior scelta, fra quelle di seguito indicate tenendo conto del fatto che **non sempre è possibile escludere delle contaminazioni crociate fra preparazioni diverse**.

1.Cereali contenente glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi derivati)
2.Crostacei e loro prodotti derivati
3.Uova e prodotti derivati
4.Pesce e prodotti derivati
5.Arachidi e prodotti derivati
6.Soia e prodotti derivati
7.Latte e prodotti derivati
8.Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, pistacchi, noci di anacardi)
9.Sedano e loro derivati
10.Sesamo e loro derivati
11.Senape e loro derivati
12.Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10mg/l espressi come SO2
13.Lupini e loro derivati
14.Molluschi e prodotti derivati

Dear valued customers, please be informed that this establishment serves food that may contain ingredients listed as allergens under EU Regulation 1169/2011. Therefore, we kindly request our customers to immediately inform us of any food allergies, so that we can recommend the best options among those listed below, taking into consideration that cross-contamination between different preparations cannot always be entirely avoided.

1. Cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains)
2. Crustaceans and products thereof
3. Eggs and products thereof
4. Fish and products thereof
5. Peanuts and products thereof
6. Soybeans and products trhereof
7. Milk and products thereof (including lactose)
8. Nuts (almonds, hazelnuts, walnuts, pistachio, cashew nuts)
9. Celery and products thereof
10. Sesame seeds and products thereof
11. Mustard and products thereof
12. Sulphur dioxide and sulphites in concentration above 10mg/1 expressed as SO2
13. Lupin and products thereof
14. Molluscs and products thereof

Gentili ospiti, siete invitati a segnalare eventuali intolleranze e allergie.

*Alcuni prodotti possono aver subito un processo di abbattimento di temperatura da fresco a congelato per migliorarne la conservabilità.

Dear guests, please advise our staff about any allergies and intolerances.

**Some products may have undergone a cool to frozen temperature abatement process to improved preservation properties.*

Acqua – *Water*: 3€
Coperto – *Cover charge*: 3€

ANTIPASTI - STARTERS

Vitello di Fassona piemontese La Granda con salsa tonnata e capperi[3, 4] 15,00€
Piedmontese Fassona La Granda cold veal with tuna sauce and capers[3, 4]

Battuta di Fassona Piemontese La Granda con Parmigiano Reggiano 30 mesi e salsa rossa 14,00€
Piedmontese Fassona La Granda tartare with 30-months Parmigiano Reggiano cheese and tomato-based red sauce

Sformato di cavolfiore con salsa leggera di acciughe Masculine da Magghia [3, 4] 14,00€
Cauliflower flan accompanied by a delicate sauce of Magghia Masculina anchovies [3, 4]

Caponet di verdure con crema di carote 14,00€
Vegetable caponet with carrot purée

Trota iridea affumicata Agritrutta con insalatina autunnale e cavolo rosso marinato[4] 16,00€
Smoked rainbow trout with autumn salad and marinated red cabbage[4]

Slow Food® Presidio

I Presìdi sono progetti di Slow Food che tutelano piccole produzioni di qualità realizzate secondo pratiche tradizionali.
Presidia are Slow Food projects that protect small-scale, quality products made according to traditional practices.

Lista degli allergeni – *Allergen list*
3: uova e derivati– *eggs* and products thereof
4: pesce e derivati – *fish and products thereof*

PRIMI PIATTI - FIRST COURSES

Tajarin ai 40 rossi tagliati a mano con ragù di salsiccia di Bra[1, 3] 15,00€
Hand-cut Piedmontese egg pasta "Tajarin ai 40 rossi" with Bra sausage ragù[1, 3]

Ravioli del Plin* di carne La Granda al sugo d'arrosto [1, 3] 15,00€
Handmade Plin ravioli with La Granda meat served with roast sauce* [1, 3]

Riso Gigante Vercelli con zucca e Blu di Cuneo[7] 18,00€
Vercelli Giant rice with pumpkin and Blu di Cuneo cheese[7]

Zuppa di fagioli rossi di Lucca con crostini[1] 14,00€
Lucca Red Bean soup with bread croutons[1]

*Prodotto congelato
**Previously frozen*

Slow Food® Presidio

I Presìdi sono progetti di Slow Food che tutelano piccole produzioni di qualità realizzate secondo pratiche tradizionali.
Presidia are Slow Food projects that protect small-scale, quality products made according to traditional practices.

Lista degli allergeni – *Allergen list*
1: glutine – *gluten*
3: uova e derivati– *eggs* and products thereof
7: latte e derivati – *milk and products thereof*

SECONDI - MAIN COURSES

Tagliata di Fassona piemontese La Granda con carote e cipollotti 20,00€
Sliced Piedmontese Fassona beef La Granda with carrots and spring onions

Cappello del Prete La Granda brasato al forno con verza scottata[12] 20,00€
Oven-braised La Granda Cappello del Prete with sautéed Savoy cabbage[12]

Merluzzo al vapore con patate schiacciate e salsa verde* [4] 22,00€
Steamed cod with crushed potatoes and salsa verde [4]*

Cipolla ripiena di patate e porcini con fonduta di Raschera[3, 7] 16,00€
Onion stuffed with potatoes and porcini mushrooms served with Raschera cheese fondue[3, 7]

Selezione di formaggi[7] 16,00€
Selection of cheeses[7]

Slow Food® Presidio

I Presìdi sono progetti di Slow Food che tutelano piccole produzioni di qualità realizzate secondo pratiche tradizionali.
Presidia are Slow Food projects that protect small-scale, quality products made according to traditional practices.

Lista degli allergeni – *Allergen list*
3: uova e derivati– *eggs and products thereof*
4: pesce e derivati – *fish and products thereof*
7: latte e derivati – *milk and products thereof*
12: SO_2

DOLCI - DESSERTS

Panna cotta alla vaniglia[7] 8,00€
Vanilla panna cotta[7]

Pera al vino rosso con gelato alla crema[3, 7] 8,00€
Red wine–poached pear with custard ice cream[3, 7]

Crème brûleé con mele e fava tonka[3, 7] 8,00€
Crème brûlée with apples and tonka bean[3, 7]

Cappuccino al Gianduja[1, 3, 7, 8] 10,00€
Cappuccino with Gianduja chocolate[1, 3, 7, 8]

Sorbetti e gelati Menodiciotto* 8,00€
*Menodiciotto sorbets and ice creams**

*Prodotto surgelato
**Frozen product*

Slow Food® Presidio

I Presìdi sono progetti di Slow Food che tutelano piccole produzioni di qualità realizzate secondo pratiche tradizionali.
Presidia are Slow Food projects that protect small-scale, quality products made according to traditional practices.

Lista degli allergeni – *Allergen list*
1: glutine – *gluten*
3: uova e derivati – *eggs and products thereof*
7: latte e derivati – *milk and products thereof*
8. frutta a guscio – *nuts*

I NOSTRI PIATTI CON TARTUFO BIANCO D'ALBA

Battuta di Fassona piemontese La Granda 15,00€
La Granda Piedmontese Fassona beef tartare

Uovo in cocotte[3, 7] 14,00€
Coddled egg[3, 7]

Uovo al tegamino[3, 7] 14,00€
Fried egg[3, 7]

Fonduta di Raschera[3, 7] 15,00€
Raschera cheese fondue[3, 7]

Tajarin ai 40 rossi tagliati a mano al burro[1, 3, 7] 14,00€
Hand-cut Piedmontese egg pasta "Tajarin ai 40 rossi" with butter[1, 3, 7]

Riso Gigante Vercelli con foduta di Raschera[3, 7] 18,00€
Gigante Vercelli rice with Raschera cheese fondue[3, 7]

Su richiesta, tartufo bianco d'Alba a parte con quotazione di mercato
White Alba truffle available separately upon request (market price)

Slow Food® Presidio

I Presìdi sono progetti di Slow Food che tutelano piccole produzioni di qualità realizzate secondo pratiche tradizionali.
Presidia are Slow Food projects that protect small-scale, quality products made according to traditional practices.

Lista degli allergeni – *Allergen list*
1: glutine – *gluten*
3: uova e derivati – *eggs and products thereof*
7: latte e derivati – *milk and products thereof*