Lunedì

Antipasti

FARRO D'AUTUNNO
Insalata di farro con zucca arrostita e scaglie di grana

INSALATA DI AGRUMI
Agrumi freschi, finocchi croccanti e profumo di erbe

Primi

PASTA AL FORNO ALLA PIZZAIOLA
Spaghetti 15 cotti al forno con olive, origano, salumi, formaggi, capperi e carne

ZUPPA RUSTICA
Zuppa di legumi in doppia cottura

POLENTA AL SUGO DI SALSICCIA
Polenta morbida con il nostro sugo rustico di salsiccia

Secondi

ROTOLINI PROSCIUTTO E FORMAGGIO
Sottilissime di capocollo con ripieno di prosciutto e formaggio, gustose e filanti

TORTILLA DI PATATE
Il calore ed il gusto della tradizionale tortilla spagnola

POLPETTE CLAB52
Polpette di carne macinata marinate in birra e cipolla

Hai chiesto la nostra carta "Collezionista di Sapori"?
Ogni volta che vieni a trovarci in un giorno diverso della settimana riceverai un timbro sulla tua card. Se riesci a completare tutti e 6 i giorni della settimana (anche non consecutivi, ma entro 2 mesi), la sesta cena (o pranzo) te la OFFRIAMO NOI!

Contorni

PURÈ DI PATATE

VERZA STUFATA ALLA PIEMONTESE

INSALATA VERDE



Martedì

Antipasti

POLENTA SALTATA AI FORMAGGI
Polenta dorata in padella con formaggi filanti

QUICHE DI PORRI
Torta salata rustica con porri stufati e crema di uova

Primi

TAGLIATELLE AL RAGÙ VEGETARIANO
Tagliatelle con cremoso ragù di verdure con granulare di soia

RISOTTO ZUCCA E GORGO
Risotto cremoso alla zucca con gorgonzola

ORECCHIETTE BROCCOLI E ACCIUGHE
Orecchiette con broccoli saltati e acciughe saporite

Secondi

ROTOLI VERZA E RICOTTA
Involtini di verza con cuore morbido di ricotta

POLLO AGLI AGRUMI
Pollo tenero profumato all'arancia e agli agrumi

POLPETTE DI TONNO
Polpette di tonno morbide, dorate e saporite



L'Arte di Anna, il sapore della tradizione.

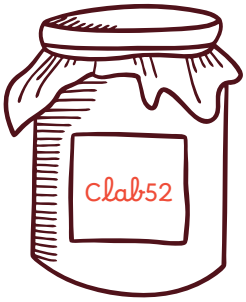
Farina, uova e il sapere di una volta. Ogni giorno Anna trasforma la tradizione in arte, portando in tavola il sapore autentico della pasta fatta a mano. Un rito antico per un'esperienza di gusto contemporanea.

Contorni

PATATE CACIO E PEPE

BROCCOLI GRATINATI CON PANGRATTATO AROMATICO

ZUCCA GRATINATA AL GRANA

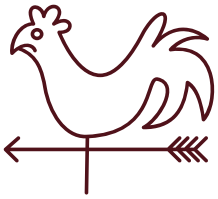


Mercoledì

Antipasti

FLAN DI ZUCCA CON CREMA AL GORGONZOLA
Flan morbido di zucca con crema calda al gorgonzola

FOCACCIA LARDO
Focaccia fragrante con lardo morbido e saporito



Primi

LASAGNA CLAB52
Lasagna della casa, ricca e gratinata al forno

TAGLIATELLE RAGÙ DI LENTICCHIE
Tagliatelle con ragù lento e saporito di lenticchie

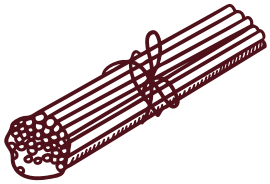
RISOTTO CARBONARA
Risotto cremoso ispirato alla classica carbonara

Secondi

BOCCONCINI DI POLLO AI 3 PEPI
Teneri bocconcini di sovracosce in salsa ai 3 pepi

ARISTA STUFATA IN SALSA
Arista stufata lentamente nella sua salsa saporita

CESTINO FORMAGGI E VERDURE DI STAGIONE
Cestino croccante con formaggi e verdure di stagione

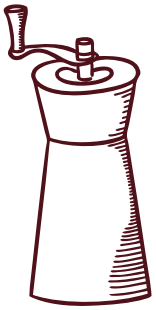


Contorni

PATATE DORATE

CAROTE BURRO E SALVIA

VERDURE GRIGLIATE



Giovedì

Antipasti

ARISTA TONNATA
Arista morbida con la nostra cremosa salsa tonnata

UOVA DEL CONTADINO
Uova rustiche con verdure e sapori della tradizione



Primi

GNOCCHI AI 4 FORMAGGI
Gnocchi morbidi avvolti in crema ai quattro formaggi

RISOTTO ZUCCA E SALSICCIA
Risotto cremoso con zucca dolce e salsiccia saporita

POLENTA AL RAGÙ DI SALSICCIA
Polenta morbida con ragù rustico di salsiccia

Secondi

SALSICCIA AL SUGO
Salsiccia cotta lentamente nel nostro sugo di pomodoro

SCALOPPINE DI POLLO AL VINO BIANCO
Scaloppine di pollo sfumate con vino bianco

POLPETTE DI CECI
Polpette di ceci dorate, morbide e profumate alle erbe

TO-TRAVEL RISTORANTE UFFICIALE

Lo saperi che... l'agenzia TO-TRAVEL ci ha selezionati come tappa gastronomica ufficiale per i suoi tour a Torino? Un riconoscimento che premia la nostra passione nel far scoprire il lato più autentico e genuino della città a ogni gruppo in viaggio.

Contorni

PATATE SCHIACCIATE CROCCANTI

CAROTE GLASSATE

INSALATA VERDE



Venerdì

Antipasti

ARISTA TONNATA
Arista morbida con la nostra cremosa salsa tonnata

VERDURE IN PASTELLA
Verdure di stagione in pastella di riso con crema di taleggio

Primi

POLENTA AI 4 FORMAGGI
Polenta cremosa con una ricca fonduta ai quattro formaggi

LASAGNA VEGETARIANA
Lasagna al forno con verdure di stagione e besciamella

RISOTTO ALLO ZAFFERANO E SPECK
Risotto cremoso allo zafferano e speck, mantecato al momento

Secondi

BOMBETTE
Bombette tradizionali pugliesi, con ripieno di scamorza e pancetta

POLPETTONE IN CROSTA
Polpettone avvolto in crosta croccante e cotto al forno

POLPETTE DI CECI AL CURRY
Polpette di ceci morbide con profumo speziato al curry

Contorni

PATATINE FRITTE CLAB52

STICK DI POLENTA CARBONARA

VERDURE DI STAGIONE SALTATE AL BURRO

Sabato

Antipasti

POLENTA SALTATA
Polenta dorata in padella, croccante fuori e morbida dentro

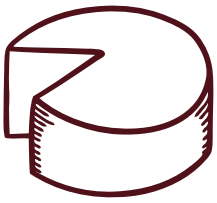
CHIACCHIERE FRITTE
Chiacchiere salate fritte, leggere e croccanti con sorpresa

Primi

LASAGNA CLAB52
Lasagna della casa, ricca e gratinata al forno (ANCHE IN VERSIONE SENZA GLUTINE)

LASAGNA VEGETALE
Lasagna al forno con verdure di stagione e besciamella

GNOCCHI BURRO E SALVIA
Gnocchi morbidi con burro fuso e profumo di salvia



Secondi

ROTOLO DI SALSICCIA AL FORNO
Rotolo di salsiccia arrostito lentamente al forno

POLLO BIRRA E MIELE
Sovracosce di pollo marinate in birra e miele

ROTOLI VERZA E RICOTTA
Involtini di verza con cuore morbido di ricotta

Contorni

PATATINE FRITTE CLAB52

PATATE ALLA PIZZAIOLA

VERDURE GLIGLIATE

