ANTIPASTI
STARTERS

DAL TERRITORIO

Uovo a 65°, tète de moine, sedano bianco
65° cooked egg, tete de moine, white celery
€ 11,00

Selezione di tapas con verdurine di stagione
Selection of tapas with seasonal vegetables
€ 11,00

Culatello, prosciutto crudo, scaglie di parmigiano e fichi freschi
Culatello, raw ham, flakes of Parmesan, and fresh figs
€ 13,00

Battuta di Fassona al coltello, briciole di Castelmagno, cicoria croccante
Fassona meat tartare, crumbs of Castelmagno cheese, crispy chicory
€ 13,00

DAL MARE

Gamberi in crosta di nocciole Piemonte IGP, la nostra maionese
Shrimps in Piedmont IGP *hazelnuts crust, our mayonnaise*
€ 13,00

Tartare di ricciola, scampo, gambero rosso di Mazzara del Vallo: il nostro crudo di mare
Amberjack tartare, scampi, Mazara del Vallo red shrimp: our raw fish
€ 15,00

PRIMI PIATTI

PASTA COURSES

DAL TERRITORIO

Spaghettini dell'Azienda Agricola Bossolasco, cacio e pepe
Bossolasco Farm spaghettini, cacio cheese and pepper
€ 10,00

Tajarin integrali, funghi porcini, salsiccia di Bra
Homemade wholegrain tajarin, porcini mushrooms, Bra sausage
€ 12,00

Risotto carnaroli alle zucchine, lime e stracchino
Carnaroli risotto with zucchini, lime and stracchino cheese
€ 12,00

Il nostro risotto al blu del Moncenisio e caramello alle pere
Signature risotto with Moncenisio's blue cheese and pear caramel
€ 12,00

DAL MARE

Gnocchi di patate della Bisalta, scampi e liquirizia
Bisalta potatoes gnocchi, scampi and licorice
€ 13,00

Lasagnetta di mais, pesce spada, melanzane, menta
Corn lasagna, swordfish, aubergines, mint
€ 13,00

SECONDI PIATTI

MAIN COURSES

DAL TERRITORIO

Tagliata di Fassona, pesto al rosmarino, patate al forno
Fassona meat steak, rosemary pesto, baked potatoes
€ 14,00

Filetto di vitello piemontese in crosta di grissino, bouquet vegetale
Piemontese veal fillet in crust of breadsticks, vegetable bouquet
€ 15,00

Spiedini vegetariani, tofu, rucola croccante
Vegetarian skewers, tofu, crispy rocket
€ 10,00

Selezione di formaggi locali con miele di lavanda e cugnà
Selection of local cheeses with lavender honey and cugnà
€ 10,00

DAL MARE

Filetto di branzino grigliato in guazzetto di agrumi, verdurine scottate
Grilled seabass fillet in citrus stew, sautéed vegetables
€ 15,00

Calamari alla piastra, panure di mandorle al pane nero, spinacino fresco
Grilled calamari, almond panure with black bread, fresh spinach
€ 13,00

CONTORNI

Bouquet di verdure alla piastra o al vapore.
Grilled or steamed vegetables bouquet
€ 5,00

Spinacino soutè.
Sauteed spinach
€ 4,00

Patate al forno.
Backed potatoes
€ 4,00

FRUTTA & DESSERT

FRUITS & DESSERTS

Tiramisù della “Bottega”
The Bottega style Tiramisù
€ 6,00

Tagliata di frutta, bonbon di gelato e cioccolato fondente
Sliced fruit, ice cream bonbon, dark chocolate
€ 6,00

Crostatina di frolla, frutti di bosco, gelato al fior di latte
Shortcrust pastry, berries, fior di latte ice cream
€ 6,00

Semifreddo di passito al Moscato, uvetta e mandorle tostate
Semifreddo of Moscato passito, raisins and toasted almonds
€ 7,00

Bonet, albicocche caramellate, gelato alla nocciola
Bonet, caramelized apricots, hazelnut ice cream
€ 7,00

La selezione di gelati e sorbetti di nostra produzione
Selection of homemade ice creams and sorbets
€ 6,00

MENU' DEGUSTAZIONE

TASTING MENU

DAL TERRITORIO

"TASTE"

Battuta di Fassona al coltello, briciole di Castelmagno, cicoria croccante
Fassona meat tartare, crumbs of Castelmagno cheese, crispy chicory

Tajarin integrali, funghi porcini, salsiccia di Bra
Homemade wholegrain tajarin, porcini mushrooms, Bra sausage

Tagliata di frutta, bonbon di gelato e cioccolato fondente
Sliced fruit, ice cream bonbon, dark chocolate

€ 28,00

"EXPERIENCE"

Uovo a 65°, tete de moine, sedano bianco
65° cooked egg, tete de moine, white celery

Tagliata di Fassona, pesto al rosmarino, patate al forno
Fassona meat steak, rosemary pesto, baked potatoes

Tiramisù della "Bottega"
The Bottega style Tiramisù

€ 28,00

Coperto, amuse bouche, pane e grissini di nostra produzione, piccola pasticceria
Service, amuse bouche, homemade bread and breadsticks, petit patisserie

€ 2,00

MENU' DEGUSTAZIONE

TASTING MENU

DAL MARE

"MOMENTS"

Tartare di ricciola, scampo, gambero rosso di Mazzara del Vallo: il nostro crudo di mare
Amberjack tartare, scampi, Mazara del Vallo red shrimp: our raw fish

Lasagnetta di mais, pesce spada, melanzane, menta
Corn lasagna, swordfish, aubergines, mint

Crostatina di frolla, frutti di bosco, gelato al fior di latte
Shortcrust pastry, berries, fior di latte ice cream

€ 31,00

"ATMOSPHERE"

Gamberi in crosta di nocciole Piemonte IGP, la nostra maionese
Shrimps in Piedmont IGP *hazelnuts crust, our mayonnaise*

Filetto di branzino grigliato in guazzetto di agrumi, verdurine scottate
Grilled seabass fillet in citrus stew, sautéed vegetables

La selezione di gelati e sorbetti di nostra produzione
Selection of homemade ice creams and sorbets

€ 31,00

Coperto, amuse bouche, pane e grissini di nostra produzione, piccola pasticceria
Service, amuse bouche, homemade bread and breadsticks, petit patisserie

€ 2,00

ALLERGENI

ALLERGENS

Lo chef seleziona personalmente produttori e materie prime, per offrirvi la migliore qualità.

In alcuni casi è necessario effettuare l'abbattimento di temperatura per garantire sicurezza e preservare la qualità originale degli alimenti.

Alcuni alimenti possono contenere allergeni. Si prega di leggere gli ingredienti esposti o rivolgersi al personale di sala.

Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi derivati).
Crostacei e prodotti derivati. Uova e prodotti derivati. Pesce e prodotti derivati.
Arachidi e prodotti derivati. Soia e prodotti derivati. Latte e prodotti derivati.
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, pistacchi, noci di anacardi).
Sedano e prodotti derivati. Sesamo e prodotti derivati. Senape e prodotti derivati.
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10mg/l espressi come SO2.
Lupini e prodotti derivati. Molluschi e prodotti derivati.

.....

The chef personally selects the producers and raw materials, in order to grant the best possible quality.

In some cases, in order to grant safety and preserve the original materials' quality, it is necessary to blast chill the food cooking temperature.

Some food can contain allergens. Please ask our staff members or read the allergens table for more informations.

Cereals containing Gluten (wheat, rye, barley, oat, spelt, kamut or derivatives).
Crustaceans and derived products. Eggs and derived products. Fish and derived products.
Peanuts and derived products, Soy and derived products. Milk and derived products.
Shell fruits (almonds, hazelnuts, walnuts, pistachios, cashew nuts).
Celery and derived products. Sesame and derived products. Mustard and derived products.
Sulphur dioxide and sulfites concentration higher than 10mg/l and expressed as SO2.
Lupin beans and derived products.

ORARI

OPENING TIMES

Bottega Balocco Restaurant Cafè vi aspetta
dal lunedì al sabato dalle 7.00 alle 23.00 e la domenica dalle 8.00 alle 22.00.

Bottega Balocco restaurant Café is delighted to welcoming you
Monday to Saturday from 7.00 a.m. to 11.00 p.m., Sunday from 8.00 a.m. to 10.00 p.m.