
ANTIPASTI

STARTERS




DAL TERRITORIO

Il Piemonte in un piatto: battuta di Fassona al coltello, vitello tonnato al giusto rosa con olio ai capperi di Pantelleria, salsiccia di Bra
Piedmont in a dish: Fassona meat tartare, veal with tuna in the right rose with Pantelleria capers oil, Bra sausage

€ 13,00

Pane, burro e acciughe del mar cantabrico
Bread, butter and anchovies from the Cantabrian Sea

€ 12,00

Flan di cardo gobbo di Nizza Monferrato, granella di nocciola e fonduta al Bra 
Nizza Monferrato hunchback thistle flan, hazelnut grains and Bra fondue

€ 11,00

La nostra bagna cauda con verdure di stagione
Our bagna cauda with seasonal vegetables

€ 12,00

DAL MARE

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

€ 13,00

Tartare di salmone, scampo, gambero rosso di Mazara del Vallo: il nostro crudo di mare
Salmon tartare, scampi, Mazara del Vallo red prawn: our raw seafood

€ 15,00

PRIMI PIATTI


PASTA COURSES



DAL TERRITORIO

Raviolini del plin al nostro arrosto e la sua riduzione
Dumplings with our roast and its reduction


€ 12,00

Maltagliati con farina di castagne, porri di Cervere, pan grattato al muschio 
Maltagliati pasta with chestnut flour, Cervere leeks, breadcrumbs with moss

€ 12,00

Sfere di patate con cuore al raschera, zucca di Piozzo, culatello
Potatoes gnocchi with Raschera cheese heart, Piozzo pumpkin, culatello ham

€ 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

Tagliolini integrali con bottarga di muggine, ricotta seirass e limone
Whole tagliolini with mullet bottarga, ricotta cheese seirass and lemon

€ 13,00

Spaghetti alla chitarra pastificio Bossolasco, polpo croccante, carote, nero di seppia, pomodori confit
Bossolasco farm guitar spaghetti, crispy octopus, carrots, squid ink, confit tomatoes

€ 14,00

SECONDI PIATTI

MAIN COURSES



DAL TERRITORIO

Tagliata di Fassona, sale blu di Persia, patate al forno
Fassona meat steak, Persia blue salt, baked potatoes

€ 14,00

Guancia di vitello stracotta al Barolo, crema di patate affumicate, scalogno al mirto
Overcooked veal cheek in Barolo wine, smoked potato cream, myrtle scallion

€ 15,00

Cubi di polentina taragna scottati in padella, fonduta di Castelmagno e noci pecan ✓
Polenta taragna cubes sautéed in a pan, Castelmagno fondue and pecans

€ 12,00

Selezione di formaggi locali con miele di lavanda e cugnà ✓
Selection of local cheeses with lavender honey and cugnà

€ 10,00

DAL MARE

Capesante scottate, carciofi di Imperia, terra di lardo alle erbe
Scalded scallops, Imperia artichokes, ground of lard with herbs

€ 14,00

Pescato del giorno con verdure scottate
Catch of the day with seared vegetables

€ 16,00

FRUTTA & DESSERT

FRUITS & DESSERTS



Tiramisù della "Bottega"
The Bottega style Tiramisù

€ 6,00

Tagliata di frutta fresca con fonduta di cioccolato fondente Michel Cluizel
Sliced fresh fruit, Michel Cluizel dark chocolate fondue

€ 6,00

Bottega Balocco Panettone, crema chantilly e gelato al cioccolato Michel Cluizel
Panettone Bottega Balocco, chantilly cream and Michel Cluizel chocolate ice cream

€ 5,00

Tortino alle nocciole con cuore allo zabaione, gelato al fior di latte
Hazelnut cake with zabaglione heart, fior di latte ice cream

€ 7,00

Il Montebianco in burnia con marroni Agrimontana
Montebianco in a glass jar with Agrimontana marroni

€ 7,00

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

€ 6,00

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 Café 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.*
