
ANTIPASTI

STARTERS



DAL TERRITORIO

Uovo morbido impanato alle erbe, fiori di zucca, mozzarella fior di latte ✓
Breaded soft egg with herbs, pumpkin flowers, fior di latte cheese
€ 11,00

Carpaccio di filetto di vitello, ortaggi di stagione, robiola occitana.
Veal fillet carpaccio, seasonal vegetables, occitan robiola cheese.
€ 12,00

Pinzimonio con verdure fresche, olive greche, pecorino di fossa, gelato alla senape. ✓
Pinzimonio with fresh vegetables, greek olives, Pecorino di fossa cheese, mustard ice cream
€ 11,00

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

DAL MARE

Gamberi in crosta di nocciole Piemonte IGP con la nostra maionese.
Prawns in Piedmont hazelnut crust IGP with our mayonnaise.
€ 13,00

Crudité di mare: salmone alla barbabietola, ricciola agli agrumi e scampi al limone.
Seafood crudités: salmon with beetroot, amberjack with citrus fruits and lemon scampi.
€ 14,00

PRIMI PIATTI

PASTA COURSES



DAL TERRITORIO

Gnocchetti di patate della Bisalta e barbarà, paglietin ai 3 latti, scorza e fior di arancio, pistacchi. ✓
Potato dumplings from Bisalta and barbarà, 3-milk paglietin, zest and orange flower, pistachios.
€ 11,00

Raviolini del plin al nostro brasato, riduzione ai 3 arrosti.
Raviolini del plin with our braised meat, reduction to 3 roasts.
€ 12,00

Tjarin ai 30 tuorli al ragù di coniglio grigio di Carmagnola, arachidi, crudité di asparagi.
Tjarin with 30 egg yolks with Carmagnola grey rabbit ragout, peanuts, asparagus crudités.
€ 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

Linguine integrali "Bossolasco" pomodorini del Vesuvio, asparagi di mare, carpaccio al gambero di Mazara
Wholemeal pasta Linguine, Vesuvius cherry tomatoes, sea asparagus, Mazara shrimp carpaccio
€ 13,00

Calamarata del pastificio Bossolasco, mantecato di baccalà e olive taggiasche
Calamata pasta of the factory Bossolasco, creamed cod and taggiasca olives
€ 13,00

SECONDI PIATTI

MAIN COURSES



DAL TERRITORIO

Tagliata di Fassona cotta nel fieno, salsa barbeque, patate croccanti.
Sliced meat Fassona cooked in hay, barbeque sauce, crispy potatoes.
€ 14,00

Costolette di agnello gratinate agli agrumi, sedano rapa, lemon grass.
Lamb chops au gratin with citrus fruits, celeriac, lemon grass.
€ 14,00

Petto d'anatra rosa, lamponi, cedro e misticanza.
Pink duck breast, raspberries, cedar and mixed salad
€ 14,00

Tortino ai carciofi di Albenga, pasta Kataifi, fior di caglio. ✓
Albenga artichoke pie, Kataifi pasta, rennet flower.
€ 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

Pescato del giorno con verdure scottate
Catch of the day with seared vegetables
€ 14,00

Scottata di tonno Sicilia, crema di pinoli, cioccolato ruby, vegetali.
Scottata tuna Sicily, pine nuts cream, ruby chocolate, vegetables
€ 14,00

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. ✓
Baked potatoes
€ 4,00

MENU' DEGUSTAZIONE

TASTING MENU

DAL MARE

"MOMENTS"

Gamberi in crosta di nocciole Piemonte IGP con la nostra maionese.
Prawns in Piedmont hazelnut crust IGP with our mayonnaise.

Calamarata del pastificio Bossolasco, mantecato di baccalà e olive taggiasche
Calamata pasta of the factory Bossolasco, creamed cod and taggiasca olives

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

€ 30,00

"ATMOSPHERE"

Carpaccio di filetto di vitello, ortaggi di stagione, robiola occitana.
Veal fillet carpaccio, seasonal vegetables, occitan robiola cheese.

Scottata di tonno Sicilia, crema di pinoli, cioccolato ruby, vegetali.
Scottata tuna Sicily, pine nuts cream, ruby chocolate, vegetables

Tiramisù della "Bottega"
The Bottega style Tiramisù

€ 30,00

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 TERRITORIO

"TASTE"

Pinzimonio con verdure fresche, olive greche, pecorino di fossa, gelato alla senape.
Pinzimonio with fresh vegetables, greek olives, Pecorino di fossa cheese, mustard ice cream

Raviolini del plin al nostro brasato, riduzione ai 3 arrosti.
Raviolini del plin with our braised meat, reduction to 3 roasts.

Tortino di mele caramellate, gelato alla vaniglia Bourbon
Caramelized apple pie, vanilla Bourbon ice-cream

€ 27,00

"EXPERIENCE"

Uovo morbido impanato alle erbe, fiori di zucca, mozzarella fior di latte ✓
Breaded soft egg with herbs, pumpkin flowers, fior di latte cheese

Costolette di agnello gratinate agli agrumi, sedano rapa, lemon grass.
Lamb chops au gratin with citrus fruits, celeriac, lemon grass.

Sfera di cioccolato bianco, semifreddo agli agrumi, ghiaccio secco, cioccolato fondente Reno.
White chocolate ball, citrus semifreddo, dry ice, dark chocolate Reno.

€ 27,00

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

€ 2,00

KIDS MENU



Fusilli con il nostro pesto
Fusilli pasta with extra virgin olive oil and parmesan cheese

€ 6,00

Penne pomodoro e basilico
Penne pasta with tomato sauce and basil

€ 6,00

Milanese di vitello con patatine o ratatulle di verdure
Breaded veal cutlet and chips

€ 7,00

Hamburger di fassone con patatine o ratatulle di verdure
Baby portion veal sirloin steak with mixed vegetables

€ 8,00

Il nostro gelato artigianale (due gusti)
Two flavours ice cream

€ 3,00

Tiramisù della "Bottega"
The Bottega style Tiramisù

€ 6,00

FRUTTA & DESSERT

FRUITS & DESSERTS



La selezione di gelati e sorbetti di nostra produzione.

Selection of homemade ice-creams and sorbets.

€ 5,00

Mousse al cioccolato Michel Cluizel, pepe garofanato, caramello salato, fragola.
Chocolate mousse Michel Cluizel, cloves pepper, salted caramel, strawberry.

€ 6,00

Tiramisù della "Bottega"
The Bottega style Tiramisù

€ 6,00

Sfera di cioccolato bianco, semifreddo agli agrumi, ghiaccio secco, cioccolato fondente Reno.

White chocolate ball, citrus semifreddo, dry ice, dark chocolate Reno.

€ 7,00

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

€ 7,00

Tortino di mele caramellate, gelato alla vaniglia Bourbon

Caramelized apple pie, vanilla Bourbon ice-cream

€ 7,00

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 Cafè 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.*
