

---

# GRAZIE PER AVER SCELTO BOTTEGA BALOCCO

*Thank you for choosing Bottega Balocco.*

Il nostro menù è frutto dell'impegno dello chef, che alterna i sapori della tradizione alla passione per il pesce.

*Our menu has been conceived by our chef, who alternates the tastes of our tradition to passion for fish produce.*

La nostra Carta cambia secondo le stagioni e la disponibilità del mercato.

*Our menu changes according to seasonality and products availability on the market.*

Ogni giorno lievitiamo ed inforniamo diversi tipi di pane e di grissini.

Realizziamo la nostra pasta fresca con lavorazione artigianale.

*Every day, we freshly bake different bread and breadsticks typologies.*

*We produce our freshly handmade pasta with traditional methods.*

Prepariamo con cura maniacale i nostri dolci, i gelati ed i sorbetti.

*All our desserts, ice creams and sorbets are rigorously created on the premises with care and passion.*

**Il pesce destinato ad essere consumato crudo o in parte crudo è stato sottoposto a trattamento termico conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.**

**Gli allergeni che possono essere contenuti in alcuni alimenti sono dettagliati nell'ultima pagina. Vi preghiamo di comunicare eventuali allergie o intolleranze alimentari al nostro personale di servizio.**

**Per esigenze di reperibilità e conservazione, alcuni alimenti potrebbero aver subito un trattamento di abbattimento della temperatura.**

Buon proseguimento

*We wish you a pleasant experience*

Coperto, amuse bouche, pane e grissini di nostra produzione, piccola pasticceria

*Service, amuse bouche, homemade bread and breadsticks, petit patisserie*

€ 2,00

---

---

## ANTIPASTI

### STARTERS



## DAL TERRITORIO

Uovo morbido, pane nero, asparagi, fonduta saracena e cavolo cappuccio. 

*Soft egg, black bread, asparagus, saracen fondue and cabbage.*

€ 11,00

Vitello tonnato al giusto rosa, fior di cappero e filetti di acciughe del Mar Cantabrico.  
*Veal in the right rose with tuna sauce, caper flower and Cantabrian Sea anchovies.*

€ 12,00

Il Piemonte in un piatto: battuta di fassona, insalata russa, salsiccia di Verduno.

*Piedmont in a dish: fassona meat tartare, russian salad, Verduno sausage.*

€ 12,00

Sushi di polenta molino Squillario, Castelmagno, lardo e castagne, bufala e culatello, baccalà.  
*Polenta sushi, Castelmagno cheese, lard and chestnuts, mozzarella cheese and culatello ham, cod.*

€ 13,00

## DAL MARE

Gamberi in crosta di nocciole Piemonte IGP con la nostra maionese.

*Shrimps in Piedmont hazelnut crust IGP with our mayonnaise.*

€ 13,00

Tartare di spigola del Mediterraneo, mandorle di Noto, julienne di verdure agro.

*Mediterranean sea bass tartare, Noto almonds, sour vegetables julienne.*

€ 13,00

---

---

## PRIMI PIATTI

### PASTA COURSES



### DAL TERRITORIO

Spaghettoni Bossolasco cacio e pepe. ✓  
*Spaghetti pasta with cheese and pepper.*  
€ 12,00

Raviolini del plin al nostro brasato, riduzione ai 3 arrosti.  
*Ravioli with our braised meat and its reduction.*  
€ 12,00

Tjarin ai 30 tuorli, ragù di cinghiale marinato e noci.  
*Tjarin with 30 yolks, marinated wild boar ragout and walnuts.*  
€ 12,00

Risotto Carnaroli di "Bra" al Blu del Moncenisio e caramello alle pere. ✓  
*Carnaroli Bra risotto with Moncenisio Blu cheese and pear caramel.*  
€ 12,00

### DAL MARE

Linguine Bossolasco alle arselle con emulsione al prezzemolo.  
*Bossolasco linguine with cockles and parsley emulsion.*  
€ 13,00

Gnocchetti di meliga, scampi e gocce di liquirizia.  
*Corn gnocchi, scampi and licorice drops.*  
€ 13,00

---

---

## SECONDI PIATTI

### MAIN COURSES



### DAL TERRITORIO

Galletto ruspante glassato alla senape, crema e chips di mais, scalogno affumicato.  
*Free-range cockerel glazed with mustard, cream and corn chips, smoked shallots.*  
€ 13,00

Tagliata di fassona alla piastra, patate al cartoccio, erba cipollina e crema di yogurt.  
*Fassona sliced meat grilled, baked potatoes, chives and yoghurt cream.*  
€ 14,00

Guancia di vitello, gelatina al vermouth, topinambur e castagne.  
*Veal cheek, vermouth jelly, Jerusalem artichoke and chestnuts.*  
€ 14,00

Selezione di sei formaggi locali con miele di lavanda e cugnà. ✓  
*Selection of six local cheeses with lavender honey and quince jam.*  
€ 13,00

Orto di verdure, essenze, colori d'inverno ✓  
*Vegetable garden, essences. winter colour.*  
€ 9,00

### DAL MARE

Scottata di tonno Sicilia, crema di pinoli, cioccolato ruby, ortaggi di stagione.  
*Sicily tuna grill, pine nuts cream, ruby chocolate, vegetables.*  
€ 15,00

Pescato del giorno con verdure scottate.  
*Catch of the day with seared vegetables.*  
€ 15,00

### DALL'ORTO

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

Patate al forno ✓  
*Baked potatoes*  
€ 4,00

---

---

# MENU' DEGUSTAZIONE

TASTING MENU

## DAL MARE

### "MOMENTS"

Tartare di spigola del Mediterraneo, mandorle di Noto, julienne di verdure agro.  
*Mediterranean sea bass tartare, Noto almonds, sour vegetables julienne.*

Linguine Bossolasco alle arselle con emulsione al prezzemolo.  
*Bossolasco linguine with cockles and parsley emulsion.*

Gelato alla crema, crumble di paste di meliga e scaglie di cioccolato fondente.  
*Vanilla ice-cream, cornmeal cookies and flakes of dark chocolate.*

€ 29,00

### "ATMOSPHERE"

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

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

Tortino caldo al cioccolato, zucca e liquirizia.  
*Warm heart chocolate pie, pumpkin and licorice.*

€ 29,00

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"


Vitello tonnato al giusto rosa, fior di capperi e filetti di acciughe del Mar Cantabrico.  
*Veal in the right rose with tuna sauce, caper flower and Cantabrian Sea anchovies.*


Galletto ruspante glassato alla senape, crema e chips di mais, scalogno affumicato.  
*Free-range cockerel glazed with mustard, cream and corn chips, smoked shallots.*

Bonet piemontese, panna cotta ai frutti di bosco, salame dolce.  
*Piedmontese bonet, orange and ginger panna cotta, sweet salami.*

€ 27,00

### "EXPERIENCE"

Uovo morbido, pane nero, asparagi, fonduta saracena e cavolo cappuccio.   
*Soft egg, black bread, asparagus, saracen fondue and cabbage.*

Spaghettoni Bossolasco cacio e pepe.   
*Spaghetti pasta with cheese and pepper*

Tortino caldo al cioccolato, zucca e liquirizia.  
*Warm heart chocolate pie, pumpkin and licorice.*

€ 27,00

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

€ 2,00

---

---

## FRUTTA & DESSERT

### FRUITS & DESSERTS



Gelato alla crema, crumble di paste di meliga e scaglie di cioccolato fondente.

*Vanilla ice-cream, cornmeal cookies and flakes of dark chocolate.*

€ 5,00

Tortino caldo al cioccolato, zucca e liquirizia.

*Warm heart chocolate pie, pumpkin and licorice.*

€ 5,00

La selezione di gelati e sorbetti di nostra produzione.

*Selection of homemade ice creams and sorbets.*

€ 6,00

Tiramisù della "Bottega"

*The Bottega style Tiramisù*

€ 6,00

Bonet piemontese, panna cotta ai frutti di bosco, salame dolce.

*Piedmontese bonet, orange and ginger panna cotta, sweet salami.*

€ 7,00

Sfera di cioccolato, semifreddo agli agrumi, cioccolato fondente.

*Chocolate ball, citrus semifreddo, dark chocolate.*

€ 7,00

Tagliata di frutta fresca con fonduta di cioccolato fondente.

*Sliced fresh fruit, Michel Cluizel dark chocolate fondue*

€ 7,00

In accompagnamento ai dolci vi proponiamo un calice di

*We suggest with our desserts a glass of*

Moscato d'Asti Saracco € 4,00

Passito Vite Colte La Bella Estate € 5,00

Barolo Chinato Terre di Barolo € 6,00

---

---

## 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 ratatuille di verdure  
*Breaded veal cutlet and chips*

€ 7,00

Hamburger di fassone con patatine o ratatuille 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

---



---

## 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 SO<sub>2</sub>.*

*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 SO<sub>2</sub>.*

*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.*

---