

---

# 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

Flan di cardo gobbo, granella di nocciola, fonduta di Raschera.    
*Thistle flan, hazelnut grain, Raschera cheese fondue.*

€ 12,00

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.*

€ 13,00

Peperoni di Carmagnola dal mare alla montagna: acciughe, gelato ai peperoni e Castelmagno.   
*Carmagnola peppers from the sea to the mountains: anchovies, peppers ice cream and Castelmagno cheese.*

€ 12,00

Insalata russa, salsiccia di Verduno, la nostra focaccia al rosmarino.   
*Russian salad, Verduno sausage, our rosemary focaccia.*

€ 11,00

### DAL MARE

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

€ 13,00

Salmone marinato, rabarbaro, yogurt e mosto d'uva.   
*Marinated salmon, rhubarb, yoghurt and grape must.*

€ 13,00

---

---

## PRIMI PIATTI


### PASTA COURSES



### DAL TERRITORIO

Gnocchetti ai porri di Cervere, robiola di Roccaverano, ragù di salsiccia.  
*Homemade potatoes pasta with Cervere leeks, Roccaverano cheese, fresh sausage ragout.*  
€ 12,00

Raviolini del plin al nostro brasato, riduzione ai 3 arrosti.  
*Homemade ravioli with our braised meat and roast meat sauce.*  
€ 12,00

Risotto carnaroli di Bra, rapa rossa, Castelmagno, fichi.   
*Carnaroli risotto, red turnip, Castelmagno cheese, figs.*  
€ 12,00

### DAL MARE

Linguine con cime di rapa, alici, burrata e taralli.  
*Linguine with turnip tops, anchovies, burrata cheese and taralli*  
€ 13,00

Tagliolini con tartare di gamberi, la loro bisque e zenzero.  
*Tagliolini with shrimp tartare, their bisque and ginger.*  
€ 13,00

---

---

## SECONDI PIATTI

### MAIN COURSES



### DAL TERRITORIO

Maialino cotto a bassa temperatura, riduzione alla birra, sedano rapa, indivia caramellata.

*Low temperature cooked piglet, beer sauce, celeriac, caramelized endive.*

€ 13,00

Tagliata di fassona alla piastra, burro montato al rosmarino, sformatino di patate.

*Fassona sliced meat grilled, whipped rosemary butter, potato flan.*

€ 14,00

Filet mignon, il suo fondo bruno, patate croccanti.

*Grilled veal fillet and its sauce, crispy potatoes.*

€ 16,00

Selezione di sei formaggi locali con miele ai mirtilli e cugnà. ✓

*Selection of six local cheeses with blueberry honey and cugnà.*

€ 13,00

Vi suggeriamo di accompagnarli con un calice di Passito La Bella Estate.

*We suggest you to combine the cheeses with La Bella Estate passito wine.*

€ 5,00

### DAL MARE

Capesante scottate, barbabietola, yogurt e spinacino.

*Seared scallops, beetroot, yoghurt and glasswort.*

€ 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

---

---

## FRUTTA & DESSERT

### FRUITS & DESSERTS



Gelato alla crema, crumble di paste di meliga e scaglie di cioccolato fondente.  
*Vanilla ice-cream, cornmeal cookies crumble and dark chocolate flakes.*  
€ 5,00

Tartufi di cioccolato al caramello salato, panna cotta alla salvia.  
*Salted caramel chocolate truffles, sage panna cotta.*  
€ 6,00

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

Babà, crema al limoncello, gelato ai pistacchi.  
*Babà, limoncello cream, pistachio ice cream.*  
€ 7,00

Tagliata di frutta fresca con fonduta di cioccolato fondente.  
*Sliced fresh fruit, dark chocolate fondue*  
€ 7,00

## VINI PER DESSERT

### DESSERTS WINES



Moscato d'Asti Saracco € 4,00

Passito Vite Colte La Bella Estate € 5,00

Barolo Chinato Terre di Barolo € 6,00

---

---

# MENU' DEGUSTAZIONE

TASTING MENU

## DAL MARE

### "MOMENTS"

Salmone marinato, rabarbaro, yogurt e mosto d'uva.  
*Marinated salmon, rhubarb, yoghurt and grape must.*

Linguine con cime di rapa, alici, burrata e taralli.  
*Linguine with turnip tops, anchovies, burrata cheese and taralli*

Babà, crema al limoncello, gelato ai pistacchi.  
*Babà, limoncello cream, pistachio ice cream.*

€ 30,00

### "ATMOSPHERE"

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

Capesante scottate, barbabietola, yogurt e spinacino.  
*Seared scallops, beetroot, yoghurt and glasswort.*

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

€ 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"

Flan di cardo gobbo, granella di nocciola, fonduta di Raschera. ✓  
*Thistle flan, hazelnut grain, Raschera cheese fondue.*

Maialino cotto a bassa temperatura, riduzione alla birra, sedano rapa, indivia caramellata.  
*Low temperature cooked piglet, beer sauce, celeriac, caramelized endive.*

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

€ 28,00

### "EXPERIENCE"

Peperoni di Carmagnola dal mare alla montagna: acciughe, gelato ai peperoni e Castelmagno.  
*Carmagnola peppers from the sea to the mountains: anchovies, peppers ice cream and Castelmagno cheese.*

Gnocchetti ai porri di Cervere, robiola di Roccaverano, ragù di salsiccia.  
*Homemade potatoes pasta with Cervere leeks, Roccaverano cheese, fresh sausage ragout.*

Tartufi di cioccolato al caramello salato, panna cotta alla salvia.  
*Salted caramel chocolate truffles, sage panna cotta.*

€ 28,00

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

€ 2,00

---

---

## KIDS MENU



(menù per ospiti di età inferiore ai 12 anni)

Vitello tonnato al giusto rosa.  
*Veal in the right rose with tuna sauce*  
€ 7,00

Selezione di affettati.  
*Selection of cold cuts*  
€ 6,00

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*  
€ 3,50

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.*

---