



Abbiamo selezionato i nostri fornitori in base ai loro valori etici, perchè rispettano l'ambiente, allevano con rispetto, producono con metodi tradizionali e credono che il valore umano sia al centro di ogni successo.

L'Opera Torinese del Murialdo pone al centro della propria mission l'accoglienza, l'accompagnamento e l'educazione dei giovani, attraverso l'istruzione, la formazione e l'avviamento al lavoro.



Il pane: LO PRODUCIAMO NOI

Il progetto di questo bistrot ne racchiude i risultati.



Il pane e il cioccolato: SPeS

I tavoli sono stati realizzati dal nostro laboratorio di falegnameria.



Le verdure: BIODIFFUSIONE

I grembiuli del personale ed i menù dal laboratorio di sartoria.



Le verdure: CASCINA MISOBOLO - distØRTØ

Una parte del personale di sala svolge attività scolastica organizzata dall'ente formazione Engim.



Formaggi e latte: FONTANACERVO

La comunicazione commerciale è affidata agli stagisti del laboratorio di grafica.



La carne suina: AGRISALUMERIA LUISET

I servizi manutenzione e pulizia sono eseguiti dalle cooperative del gruppo.



Le carni bianche: MACELLERIA SCAGLIA, LA GRANDA

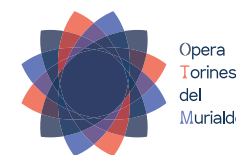
Questo è il nostro **KO**



Le carni rosse: MACELLERIA SCAGLIA, LA GRANDA



Il pesce: GALLINA



CENA E SABATO A PRANZO

ANTIPASTI

Flan di broccoli in barattolo
e crema al Raschera 10,00 € *

Fonduta di Parmigiano con uovo poché
e spinaci 10,00 € *

Controfiletto di maiale marchigiano con olive
e pomodorini 10,00 € *

Insalata di coniglio con caramello al miele e castagne 12,00 € *

“Acciughe di Cetara in cerca di fortuna? No al verde!” 10,00 € *

“Tonno e peperone” 14,00 € *

PRIMI

Gnocchi di ricotta “due volte” 12,00 € *

Zuppa di cicoria, fregola e cozze 12,00 € *

Risotto Carnaroli mantecato con barbabietola,
zafferano e prosciutto affumicato Luiset 12,00 € *

Spaghetti artigianali “Vicidomini”
con polpa di riccio e mandorle 15,00 € *

SECONDI

Guancia di manzo brasata al Nebbiolo,
buccia d'arancia e purea di ceci 13,00 € *

Capocollo di maiale, cavolfiori
e croccante alla liquirizia 13,00 € *

Ostriche “arraganate” con millefoglie di zucca,
cipolla e zenzero 15,00 € *

Formaggi della nostra selezione 12,00 € *

Trippa di vitello tredici ore 10,00 € *

DESSERT

La nostra torta “liquida” 5,00 € *

La luna d'inverno 5,00 € *

Il krapfen croccante 5,00 € *

Bûnet ghiacciato e riduzione di vin brulè 5,00 € *

Torta “828” 5,00 € *

Coperto (acqua, pane produzione propria) 1,50 €

** I prodotti preparati nelle nostre cucine potrebbero aver subito un trattamento termico a - 18°
(secondo quanto disposto dalla legge) per una corretta conservazione dell'alimento
e corretta prassi igienica.*

*I prodotti somministrati nella nostra azienda potrebbero contenere tracce di allergeni,
per qualsiasi informazione rivolgersi al personale di sala.*