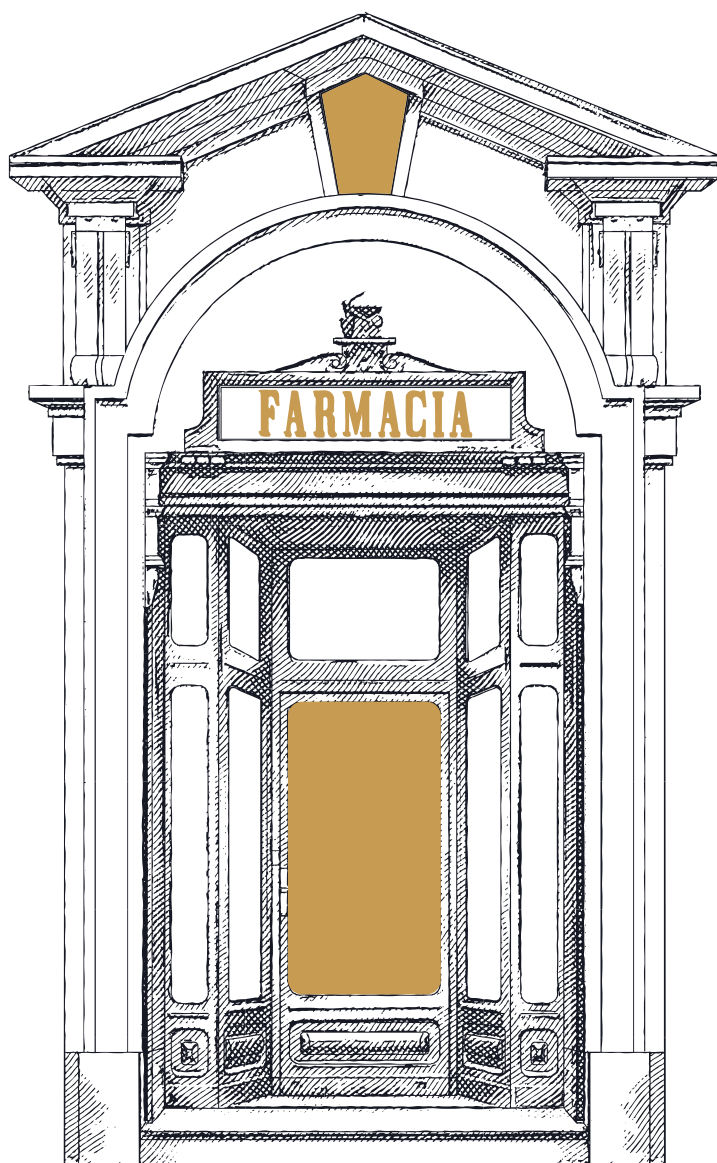


FARMACIA

DEL CAMBIO TURIN

Nata negli storici ambienti della Farmacia Bestente, antica bottega di speziali fondata nel 1833, la Farmacia Del Cambio è oggi un laboratorio del gusto e una boutique esperienziale, dove storia, sapore e bellezza si fondono in un'esperienza unica, celebrando l'eccellenza in ogni dettaglio.

Born within the historic walls of the Bestente Pharmacy, an ancient apothecary founded in 1833, the Farmacia Del Cambio is now a laboratory of taste and an experiential boutique, where history, flavor, and beauty come together in a unique experience, celebrating excellence in every detail.



VIENNOISERIE

Croissant vuoto*	2,50
Plain croissant	
Croissant con confettura*	3,50
Croissant filled with jam	
Croissant con crema pasticcera*	3,50
Croissant filled with custard	
Intreccio al pistacchio*	4,00
Pistachio croissant	
Cubo alla crema pasticcera*	4,50
Our version of a custard croissant	
La Sfera con crema gianduia*	4,50
Sphere brioche with gianduia cream	
Torta alla nocciola e arancia	5,00
Hazelnut tart with orange scent	
Pain au chocolat*	3,80
Pain au chocolat	
Pain Suisse*	3,80
Pain suisse	
Muffin al cioccolato e crema Cavour N7*	3,50
Chocolate and Cavour N7 cream muffin	
Lemon cake*	2,80
Lemon cake	
Biscotto di meliga S 	3,50
Meliga biscuit S	
Biscotto di meliga S cioccolato 	3,50
Meliga S chocolate biscuit	
Muffin al cioccolato* 	3,50
Chocolate muffin	
Crostatina all'albicocca* frutti di bosco*	2,00
Apricot/berries tart slice	
Crostatina all'albicocca 	3,50
Apricot tart	
Focaccia Bianca*	3,00
Focaccia	

SPECIAL

Veneziana al caffè	5,00
---------------------------	------

Tutto l'aroma del Cocoa Reloaded, 1895 Coffee Designers by Lavazza, racchiuso in un morbido impasto e nella sua crema

All the aroma of Cocoa Reloaded, 1895 Coffee Designer by Lavazza, enclosed in a soft dough and its cream

Disponibile solo il weekend | weekends only

1757: Brioche al cacao ripiena di crema gianduia	5,00
1757: Our signature cocoa brioche filled with gianduia homemade cream	

CAFFETTERIA

COFFEE

CAFFETTERIA

COFFEE 1895 BY LAVAZZA

COCOA RELOATED SPECIALITY BLEND

Arabiche selezionate da Brasile e Colombia, pregiata Robusta dall'India.
Aromi di cioccolato, note di cannella e scorza di arancia.

Selected Arabica from Brazil and Colombia, fine Robusta from India.
Chocolate aromas, with notes of cinnamon and orange zest.

Espresso 2,00

Cappuccino 2,50

FLOR DE ORO SINGLE ORIGIN

Monorigine 100% Arabica - Colombia, proveniente dalla regione di Cauca.
Aroma floreale, con note di miele e tè nero.

100% Arabica single origin - Colombia, from the Cauca region.
Floral aroma, with notes of honey and black tea.

Espresso 2,30

Capuccino 2,80

Caffè filtro 3,50

Estrazione a caldo

Filter coffee hot brew

Cappuccino montato freddo 3,00

Cold frothed cappuccino

Latte macchiato 3,00

Caffè latte

Varianti: bevanda di soia, avena, mandorla, delattosato/ caffè d'orzo/ ginseng 0,50

Variants: soy milk, oat milk, almond milk/ lactose free /barley coffee/ ginseng coffe

Marocchino 3,00

Espresso Cocoa Reloaded, crema di latte e cacao

Espresso Cocoa Reloaded, milk cream and cocoa

Flat White 5,00

Doppio espresso e latte montato

Double espresso and frothed milk

Cioccolata calda 5,50

Hot chocolate

Panna montata 0,50

Whipped fresh cream

Crema Cavour 1,00

Hazelnut cream

1895 COFFEE DESIGNERS

BY LAVAZZA

1895 è una collezione di caffè specialty di eccellenza, accuratamente create dai nostri coffee designers, coniugando spirito artigianale e innovazione.

Il risultato è una selezione di caffè dai profili in tazza unici e memorabili.

Per la Farmacia Del Cambio sono stati selezionati due Specialty Coffee:

COCOA RELOADED – SPECIALTY BLEND

Questo Specialty blend 1895 unisce pregiata Robusta proveniente dall'India con Arabiche selezionate da Brasile e Colombia per offrire un'esperienza completa, caratterizzata da aromi di cioccolato, con note di cannella e scorza d'arancia.

Perfetto in abbinamento con il Gianduiotto al caffè.

FLOR DE ORO – SINGLE ORIGIN

Un caffè monorigine 100% Arabica della varietà Castillo, proveniente dalla regione di Cauca, in Colombia.

Il nome del prodotto è un omaggio al fiore della camomilla, ma rappresenta anche un tributo al fiore “dorato” della pianta del caffè.

Perfetto in abbinamento con la Torta alla nocciola e arancia.

1895 is a collection of specialty coffees of excellence, carefully created by our coffee designers, combining craftsmanship and innovation.

The result is a selection of coffees with unique and memorable cup profiles.

Two Specialty Coffees have been selected for Farmacia Del Cambio:

COCOA RELOADED – SPECIALTY BLEND

This 1895 specialty blend combines fine Indian Robusta with selected Arabicas from Brazil and Colombia, offering a rich experience with chocolate aromas and notes of cinnamon and orange zest.

Perfect paired with Farmacia Del Cambio's Gianduiotto.

FLOR DE ORO - SINGLE ORIGIN

100% Arabica single-origin coffee of the Castillo variety from the Cauca region of Colombia.

The product's name is a tribute to the chamomile flower, but is also represents a tribute to the “golden” flower of the coffee plant.

Perfect paired with Hazelnut tart.

CAFFETTERIA

SPECIAL BY FARMACIA DEL CAMBIO

Matcha Latte

Latte intero caldo, tè giapponese matcha

Hot whole milk, Japanese matcha tea

5,00

Tiramisù-coffee

Granella di amaretti, espresso Flor De Oro, crema al tiramisù sifonato, polvere di cacao

Amaretti crumbs, espresso Flor De Oro, whipped tiramisu cream, cocoa powder

7,00

Coccola d'inverno

Bevanda di mandorla calda, miele, mix di spezie Del Cambio

Hot almond drink, honey, Del Cambio spice mix

7,00

Bicerin

Caffè, cioccolata calda e crema di latte fredda

Coffee, hot chocolate and cold milk cream

7,00

Caffè Piemonte

Espresso Cocoa, crema e granella di nocciola

Espresso cocoa, cream and chopped hazelnuts

4,00

Caramel orange latte

Bevanda alla soia calda, espresso cocoa, essenza di arancia rossa, caramello salato

Hot soy drink, espresso cocoa, red orange essence, salted caramel

7,00

Sweet 'n salty Pistachio

Espresso Flor De Oro, cremino e granella di pistacchio, polvere di cacao, zucchero e sale, bevanda di avena calda

Espresso Flor De Oro, creamy and chopped pistachios, cocoa powder, sugar and salt, hot oat drink

7,00

PASTICCERIA

PASTRY

PASTICCERIA MIGNON

MIGNON PASTRY

Chantilly classico*	1,90
Tartelletta crema e frutta fresca Cream and fresh fruit tartlet	1,90
Bonèt* Cocoa pudding, amaretti and chocolate glaze	1,90
Tortina 1757* Chocolate tart with salted caramel	1,90
Madeline nocciola e CavourN7* Hazelnut and CavourN7 Madeline	1,90
Gianduiotto*	1,90
Pralina alla vaniglia* Vanille-Praline	1,90
Pralina all'arancia* Orange-Praline	1,90
Tiramisù*	1,90

MONOPORZIONE

SINGLE-PORTION DESSERTS

Gianduiotto al caffè*

11,00

Mousse al gianduia con cuore cremoso preparato con lo specialty blend
Cocoa Reloaded di 1895 Coffee Designers by Lavazza su cialda croccante di nocciole e
cioccolato al latte

Gianduja mousse with a creamy heart made with the Cocoa Reloaded specialty blend by
1895 Coffee Designers by Lavazza served on a crunchy hazelnut and milk chocolate wafer.

Tartelletta di frutta fresca*

11,00

Frangipane, pasta frolla, crema pasticcera, frutta fresca

Frangipane and custard, fresh fruit on a small short bread

Rosa* - senza lattosio | lactose-free

10,00

Crema di latte delattosato con cuore di nocciola caramellata

Delactose milk cream with caramelized hazelnut heart

Tre cioccolati*

10,00

Mousse al cioccolato caramello, mousse al cioccolato al latte, mousse al cioccolato
fondente e croccantino.

Caramel chocolate mousse, milk chocolate mousse, melted chocolate mousse and crunchy
chocolate.

Sacher*

10,00

Pan di spagna al cioccolato con marmellata di albicocche e vaniglia,
ganache al cioccolato fondente

Chocolate sponge cake with apricot jam and vanilla,
dark chocolate ganache

PROPOSTE SALATE

SAVORY OPTIONS

Disponibili dalle 9 alle 20
Available from 9am to 8pm

Mini Sandwich* cotoletta di zucca, insalata, mayo alla senape e blu di lanzo	6,00
Mini Sandwich with pumpkin cutlet, lettuce, mustard mayonnaise and Lanzo blue cheese	
Mini Sandwich* con pancetta maionese, uova, pomodoro, insalata	6,00
Mini sandwich with bacon mayonnaise, egg, tomato, lettuce	
Mini Sandwich* acciughe, burro al limone e insalata	6,00
Mini Sandwich with anchovies, lemon butter and lettuce	
Tramezzino vitello tonnato, girello, salsa tonnata, uovo sodo, insalata	9,00
Vitello tonnato sandwich, veal,boiled egg and lettuce	
Tramezzino burro al rafano, carciofi, buccia d'arancia, uovo, maionese e prezzemolo	9,00
Sandwich with horseradish butter, artichokes, orange peel, egg, mayonnaise and parsley	
Maxi-toast prosciutto cotto e bra tenero (tempo di attesa 10 min)	12,00
Maxi ham and cheese toast (waiting time 10 min)	
Vitello tonnato	16,00
Cold sliced veal, dressed with mayonnaise sauce flavoured with tuna, anchovies and capers	
Avocado toast, guacamole e uovo al tegamino	15,00
Avocado toast, guacamole and fried egg	

MENU PRANZO

LUNCH MENU

Vitello tonnato	16,00
Cold sliced veal, dressed with mayonnaise sauce flavoured with tuna, anchovies and capers.	
Caesar Salad	15,00
Insalata gentilina, petto di pollo marinato alla soia, pancetta croccante, scaglie di grana, chips di pane e salsa caesar.	
Gentilina salad, soy-marinated chicken breast, crispy bacon, parmesan flakes, bread chips and caesar sauce.	
Antipasto misto*	17,00
Vitello tonnato, carne cruda e scaglie di grana, flan di spinaci, robiola e miele d'acacia, insalata russa	
Veal with tuna sauce, raw meat and parmesan shavings, spinach flan, robiola cheese and acacia honey, Russian salad	
Crema di zucca, murianengo, crostini di pane, cavolo rosso, olio al prezzemolo	15,00
Pumpkin cream soup, Murianengo cheese, bread croutons, red cabbage, parsley oil	
Uovo poché, fonduta di grana, spinaci e polenta croccante*	16,00
Poached egg, Parmesan fondue, spinach and crispy polenta*	
Agnolotti al sugo d'arrosto*	16,00
Agnolotti in roast sauce.	
Tagliolini ai funghi	16,00
Homemade pasta with mushrooms	
Trancio di ombrina al vapore, salsa alle erbe, radicchio all'aceto balsamico*	18,00
Steamed ombrina, herb sauce, radicchio with balsamic vinegar	
Sottofiletto, jus di vitello e patata ratta con burro alle erbe*	18,00
Sirloin steak with veal jus and baked potato with herb butter*	
Club sandwich* Tempo di attesa 15 minuti / Waiting time 15 minutes	18,00
Pollo marinato alla soia, pancetta, maionese, uovo fritto, pomodoro, insalata e patatine.	
Soy-marinated chicken, bacon, mayonnaise, fried egg, tomato, lettuce and french fries.	

BEVANDE

DRINKS

SELEZIONE DI TÈ

TEA SELECTION

Miss Damman A' l'Operà Miscela di tè verdi con profumi di limone e frutto della passione Blend of green teas with scents of lemon and passion fruit	5,50
Breakfast Tè neri provenienti dallo Sri Lanka e dall'India Black tea from Sri Lanka and India.	5,50
Earl grey yin zhen Tè nero arricchito con punte bianche, con olio essenziale di bergamotto Black and white tea with essential bergamot oil	5,50
Camomilla Camomilla Chamomile	5,50
Tisana alla menta piperita Peppermint infusion	5,50
Jaune lemon Tè verde alla citronella, oli essenziali di limone verde dolce e zenzero Lemongrass green tea, sweet lime and ginger essential oils	5,50
Nuit a Versailles Tisana con note di bergamotto, kiwi, pesca gialla, fiori d'arancio e fiori di violetta Herbal tea with notes of bergamot, kiwi, yellow peach, orange blossom and violet flowers	5,50
Bali Tè verde con gelsomino, petali di fiori, aromi litchi, pompelmo, pesca di vigna e olio essenziale alla rosa Green tea with jasmine, flower petals, lychee and grapefruit aromas, vienyard peach and rose essential oil.	5,50
Smokey Lapsang Tè nero aromatizzato, ispirato ai tè neri affumicati cinesi Flavoured black tea inspired by smoky black chinese teas	5,50
Jardin Bleu Miscela di tè non aromatizzati al rabarbaro, fragoline di bosco Blend of black teas flavoured with rhubarb, wild strawberries	5,50

SUCCHI DI FRUTTA

FRUIT JUICE

Mela e pesca bianca Apple and white peach	6,00
Mela e mirtillo selvatico Apple and wild blueberry	6,00
Mela e albicocca Apple and apricot	6,00
Mela e pera Apple and pear	6,00
Arancia rossa Red orange	6,00

ESTRATTI DI FRUTTA

FRUIT EXTRACTS

ARANCIONE ORANGE Carota, mela, curcuma, limone e zenzero Carrot, apple, turmeric, lemon and ginger	6,00
MELOGRANO 100% POMEGRANATE 100%	6,00
SIDRO ANALCOLICO NON-ALCOHOLIC CIDER Mela rossa e cannella Red apple and cinnamon CALDO & FREDDO HOT & COLD	6,00

BIBITE

DRINKS

Aperol soda	6,00
Campari soda	6,00
Crodino	6,00
Coca Cola classica & zero	6,00
Tonica	6,00
Chinotto Lurisia	6,00
Aranciata Lurisia	6,00
Gazzosa Lurisia	6,00

COCKTAIL

COCKTAIL LIST

CLASSIC COCKTAILS

Negroni Bulldog Gin, Campari, Vermouth del Professore	15,00
Negroni sbagliato Campari, Vermouth del Professore, prosecco	15,00
Americano Campari, Vermouth del Professore, soda	15,00
Garibaldi Campari, spremuta di arancia Campari, orange juice	15,00
Bloody Mary o Mexican Blody Mary Pomodoro condito, Ketel One Vodka, tabasco classico - variante con tequila/mezcal. Seasoned Tomato, Ketel One Vodka, Classic Tabasco - variant with tequila/mezcal.	16,00
Cordusio Cordusio ai frutti rossi, tonica three cent Cordusio with red fruits, tonic three cent	15,00
Espresso Martini Doppio espresso Cocoa, Vodka, Khalúa, simple syrup. Double espresso Cocoa,Vodka, Khalúa, simple syrup.	16,00
Gin tonic	
Bulldog gin	14,00
Nordés gin	16,00
Mare gin	17,00
Gin Del Cambio	17,00
Tanqueray Ten	18,00
Roku gin	17,00
Brando pink gin	17,00

SIGNATURE COCKTAILS

STINGER MINT

Vodka, Cordiale cocoa husk, sciroppo di menta

Vodka, cocoa husk cordial, mint syrup

15,00

MANHATTAN CAVOUR

Vermouth dry, Vermouth rosso cocchi, liquore al tè T+, whiskey Wild Turkey 101

Dry vermouth, Cocchi red vermouth, T+ tea liqueur, Wild Turkey 101 whiskey

15,00

NEGRONI SVEGLIATO

Bulldog London dry Gin, Campari, Vermouth Carpano infuso al Paraiso specialty coffee

Bulldog London dry Gin , Campari, Carpano Vermouth infused with Paraiso specialty coffee

15,00

AMERIGRANO

Vermouth del Professore rosso, Campari, soda al melograno

Vermouth del Professore rosso, Campari, pomegranate soda

15,00

PALOMA TWIST

Tequila Espolon, liquore al bergamotto, Gin infuso al pepe rosa, succo di lime, sciroppo di agave, soda al pompelmo

Espolon tequila, bergamot liqueur, pink pepper-infused gin, lime juice, agave syrup, grapefruit soda

15,00

VERMOUTINO ROSSO

Vermouth del Professore, soda

Vermouth del Professore, soda

15,00

SPRITZ

Aperol Spritz

Aperol, prosecco

15,00

Campari Spritz

Campari, prosecco

15,00

Pornstar Spritz

Ketel One vodka, liquore al frutto della passione, liquore alla vaniglia,

zucchero, succo di lime, prosecco

Ketel One vodka, passion fruit liqueur, vanilla liqueur, sugar, lime juice, prosecco

16,00

Hugo Spritz

Mondoro, prosecco, menta, lime

Mondoro, prosecco, mint, lime

16,00

La Vie en Rose Spritz

Sarti rosa, prosecco

Sarti rosa, prosecco

16,00

Cynar Spritz

Cynar, prosecco

Cynar, prosecco

15,00

ANALCOLICI
ALCOHOL-FREE

COCKTAIL ANALCOLICI

ALCOHOL-FREE COCKTAILS

Spices Vibes

Martini Vibrante infuso con chiodi di garofano, cannella ed anice stellato, succo d'uva

Vibrant Martini infused with cloves, cinnamon and star anise, grape juice

14,00

Sparkling Grape

Succo di pompelmo, Sparkling tea

Grapefruit juice, sparkling tea

14,00

Virgin Paloma

Seedlip, succo di lime, sciroppo di agave, kombucha al mosto di Malvasia

Seedlip, lime juice, agave syrup, kombucha Malvasia

14,00

ACQUA MINERALE

MINERAL WATER

0,75 l

Bottiglia

(naturale/gassata)

Bottle

(still/sparkling)

5,00

VINI E BIRRE

WINES AND BEERS

VINI

WINES

BOLLICINE

SPARKLING WINES & CHAMPAGNE

Calice Bottiglia
GLASS BOTTLE

1841 Metodo Classico dosaggio zero (da uve Nebbiolo),
Rocche di Costamagna 16,00 65,00

Metodo Classico 18,00 70,00
Cuvée Rosé Del Cambio Contratto, 2017

Champagne 28,00 130,00
Cuvée Privée Del Cambio Grand Cru

BIANCHI

WHITE WINES

Calice Bottiglia
GLASS BOTTLE

Derthona (Timorasso), Vite Colte 2023 15,00 45,00

Arneis Blangé, Ceretto 2024 15,00 45,00

Salidoro (Chardonnay, Sauvignon), Tenuta Santa
Caterina 2024 15,00 50,00

Moscato d'Asti Saracco 2024 12,00 40,00

Rosato Nervi 2024 15,00 50,00

ROSSI

RED WINES

Calice Bottiglia
GLASS BOTTLE

Brachetto Maté Sottimano 2024 14,00 40,00

Nebbiolo Vigna Granda Ghiomo 2023 15,00 50,00

Barbaresco Albino Rocca 2022 22,00 90,00

BIRRE

BEERS

Menabrea Bionda 8,00

Menabrea Rossa 8,00

Tosa Helles 10,00

Luppolo Alberto Apa 10,00

Beeela Belgian Ale  10,00

DISTILLATI

SPIRITS

GRAPPE

Grappa Berta Piasì Brachetto	7,00
Grappa di Barbera Nibbio	12,00

SCOTCH WHISKY

Johnnie Walker Blended Scotch	12,00
Lagavulin 16 yo	15,00
Laphroaig 10 yo	15,00

WHISKEY

Wild turkey 101	12,00
Bulleit Bourbon	12,00
Hibiki Harmony	40,00

TEQUILA E MEZCAL

Espolon Bianca	12,00
Mezcal Amores Verde Momento	12,00
Casamigos	12,00

VODKA

Ketel One	12,00
-----------	-------

RHUM

Appleton 12 yo	15,00
Zacapa 23 yo	20,00

VERMOUTH & VIN APÉRITIF

Vermouth Del Professore rosso	13,00
Martini rubino	12,00
Carpano Antica Formula	12,00
Cocchi vermouth di Torino	12,00
Martini ambrato	12,00
Lillet blanc vin apéritif	12,00
Vermouth Chinato Del Professore	13,00

AMARI & LIQUORI DOLCI

BITTERS & SWEET LIQUEURS

Amaro Menta	6,00
Amarot	6,00
Disaronno	10,00
Fernet Branca	6,00
Limoncello	6,00



Gentile ospite,

in caso di allergie o intolleranze il personale di sala è a disposizione per qualsiasi informazione;
è inoltre consultabile la tabella degli allergeni.

* I piatti contrassegnati con l'asterisco contengono prodotti congelati all'origine o che sono stati abbattuti dopo la preparazione per mantenere inalterate le proprietà nutritive durante la conservazione, seguendo le procedure del piano di autocontrollo HACCP.
Per informazioni sugli allergeni rivolgersi al personale di sala.

** I nostri estratti contengono acido ascorbico

Tutti i prezzi indicati si intendono in euro

Dear Guest,

in case of allergies or intolerances, our staff is available for any information;
the list of allergens is also available.

* Food marked with an asterisk contain ingredients which have been frozen after being prepared to maintain their nutritional properties during preservation, following the procedures of HACCP. For further information on allergens please ask our staff

** Our extracts contain ascorbic acid

All prices are in euro

LA FARMACIA DEL CAMBIO È WI-FI FREE!

Istruzioni per collegarsi:

1. Collegare il WI-FI del dispositivo alla rete Del Cambio.
2. Apparirà una schermata dove si potrà scegliere se collegarsi con il proprio account Facebook, oppure creando un nuovo account.
3. Nella schermata successiva compilare i dati richiesti e l'autorizzazione al trattamento dei dati per iniziare a navigare.

FARMACIA DEL CAMBIO IS WI-FI FREE!

Instructions to connect:

1. Connect the device's WI-FI Del Cambio net.
2. On the first screen you can choose whether to connect with your Facebook account, or by creating a new account.
3. On the next screen, fill in the required data and flag the permission to process your data in order to start browsing.