



Nato nel cuore di Torino, il 5 ottobre 1757, Del Cambio è il racconto di una storia unica che attraversa i secoli e prende vita in ogni gesto.

Un viaggio fra passato e presente che sorprende i sensi, celebrando l'eccellenza, attraverso arte, gusto e bellezza.

Born in the heart of Turin on October 5th, 1757, Del Cambio tells the story of a unique journey through the centuries, brought to life in every gesture. A voyage between past and present that awakens the senses, celebrating excellence through art, taste and beauty.



MENU DEGUSTAZIONE 1757

1757 TASTING MENU

175,00

La celebrazione delle radici storiche di Del Cambio e del legame
secolare tra Piemonte e Francia.

1757 trae ispirazione da alcune ricette del celebre testo *Il Cuoco
piemontese perfezionato a Parigi*, prima grande codificazione della cucina
regionale, riscoprendo con sensibilità contemporanea l'autenticità dei
sapori e le memorie culinarie del territorio.

A celebration of Del Cambio's historic roots and the centuries-old bond
between Piedmont and France.

1757 draws inspiration from recipes in the renowned book *Il Cuoco
piemontese perfezionato a Parigi*, the first major codification of regional
cuisine, rediscovering the authenticity of flavors and the region's culinary
memory through a contemporary sensibility.

SELEZIONE DI VINI IN ABBINAMENTO

WINE PAIRING SELECTION

Radici del Territorio

135,00

Essenza della Cantina

135,00

Il menu degustazione è da intendersi per tutti gli ospiti del tavolo
The tasting menu is intended for all guests at the table

Gran Antipasto Piemontese*

Un racconto corale della tradizione
A collective tale of tradition

Lingua alla Persillade

Con salsa verde e concassé di lardo in carpione
Tongue in Persillade, with parsley sauce and marinated lard concassé

“Minestra di Riso”

Risotto ai funghi di stagione
Risotto with seasonal mushrooms

Piccione alla Marengo*

Con coscetta farcita di foie gras e tartufo nero
Squab Marengo Style, with bisque, egg yolk, and its leg garnished with black
truffle and foie gras

Bonet Del Cambio

Cotto al vapore, con aggiunta di olio di nocciola estratto a freddo
Steamed bonet, with cold-pressed hazelnut oil

MENU ALLA CARTA

À LA CARTE MENU

L'esperienza à la carte prevede la scelta di un minimo di due portate salate per persona
The à la carte experience involves the choice of at least two savory dishes per person

ANTIPASTI
STARTERS

Scampi al vapore, agrumi e finocchietto* 65,00
Steamed scampi, citrus fruits and fennel*

Carne cruda in steak tartare e albese con carciofi 55,00
Raw meat in steak tartare and albese style with artichokes

Insalata piemontese 55,00
Piedmontese salad

Lingua alla Persillade 50,00
Tongue in Persillade, with parsley sauce and marinated lard concassé

Vitello tonnato 50,00
Veal with tuna sauce

In abbinamento al nostro tartufo bianco
Paired with our White Truffle

Uovo al tegamino 25,00
Fried egg

Battuta di carne cruda 30,00
Beef Tartar

PRIMI PIATTI
FIRST COURSES

“Minestra di Riso” 55,00
Risotto with seasonal mushrooms

Plin di crostacei e brodo di ceci* 55,00
Shellfish plin and chickpeas broth*

Agnolotti alla piemontese 45,00
Piedmont Style agnolotti

Gnocco di patate, ragù di cervo e radicchio 45,00
Potato gnocchi, venison ragù and radicchio

Ravioli “ris e coj” 40,00
Ravioli stuffed with rice and cabbage

In abbinamento al nostro tartufo bianco
Paired with our White Truffle

Risotto alla parmigiana 35,00
Risotto with Parmesan cheese

Tagliolino al burro e tuorlo d'uovo 35,00
Tagliolini with butter and egg yolk

SECONDI PIATTI

MAIN COURSES

Astice e misticanza* 110,00
Lobster cooked in shellfish oil and mixed salad leaves*

Piccione “alla Marengo”, bietola e polline* 70,00
Squab Marengo style, with bisque, egg yolk, chard and pollen*

Cubi di vitello alla milanese e pommes duchesse 65,00
Milanese veal cubes and pommes duchesse

Controfiletto di cervo e cavolfiore 65,00
Venison sirloin and cauliflower

Finanziera Del Cambio* 60,00
Finanziera Del Cambio*

In abbinamento al nostro tartufo bianco
Paired with our White Truffle

Cardi gratinati 25,00
Gratinated cardoons

Filetto di vitello lardellato e spinaci 50,00
Veal fillet with lard and spinach

DOLCI E FORMAGGI

DESSERTS AND CHEESE

Bonet*	30,00
Bonet*	

Savoiaro e Mandarino*	30,00
Savoiaro bisquit mousse, mandarino*	

Montebianco	30,00
Chestnuts and pears in mulled wine	

Soufflé al cioccolato e anice (tempo di attesa 18')	30,00
Chocolate and aniseed soufflé (waiting time 18 minutes)	

Gelato alla crema <i>in abbinamento al nostro tartufo bianco</i>	20,00
Custard ice cream paired with our white truffle	

Selezione di formaggi	30,00
Cheese selection	

Servizio acqua p.p.	10,00
Water service p.p.	

Caffè	10,00
Coffee	

Tutti i prezzi indicati si intendono in euro.
All prices are in euro.

* I piatti contrassegnati con l'asterisco contengono prodotti abbattuti dopo la preparazione per mantenere inalterate le proprietà nutritive durante la conservazione, seguendo le procedure del piano di autocontrollo HACCP.

*Dishes 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.

**I piatti contrassegnati con il doppio asterisco contengono un prodotto acquistato all'origine congelato. Per informazioni sugli allergeni rivolgersi al personale di sala.

**Dishes marked with a double asterisk contain a product originally purchased frozen. For further information on allergens please ask our staff.