



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

abbinamenti con vini locali  
pairings with local wines

135,00

### Essenza della Cantina

abbinamenti con vini dal mondo  
pairings with wines from around the world

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

**Tagliolini 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\*

**Savoiardo e Mandarino\*** 30,00  
Savoiardo biscuit 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** *in abbinamento al nostro tartufo bianco* 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.