



DEL CAMBIO

Nato nel cuore di Torino il 5 ottobre 1757, il Ristorante Del Cambio è un racconto che attraversa i secoli, celebrando arte, gusto e bellezza. Traendo ispirazione da testi storici come il celebre ricettario del 1766, *Il cuoco piemontese perfezionato a Parigi*, prima grande codificazione della cucina regionale, la proposta gastronomica affonda le radici nella storia, reinterpretando con eleganza contemporanea l'incontro secolare tra Piemonte e Francia. Un viaggio che riscopre i sapori autentici, le stagioni e le memorie culinarie del territorio, trasformando l'essenza di un'epoca in un'esperienza unica e senza tempo.

Born in the heart of Turin on October 5, 1757, Del Cambio tells a story that spans centuries, celebrating art, taste and beauty.

Its gastronomic offering reinterprets the centuries-old encounter between Piedmont and France, drawing inspiration from historic texts such as the renowned 1766 recipe book *Il cuoco piemontese perfezionato a Parigi* (The Piedmontese cook perfected in Paris), the first major codification of regional cuisine. This journey rediscovers the authentic flavours, seasons, and culinary memories of the territory, transforming the essence of an era into a unique and timeless experience.



MENU DEGUSTAZIONE 1757

1757 TASTING MENU

La visione culinaria di Del Cambio, nella sua essenza.

Del Cambio's culinary vision, in its essence.

175,00

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

Ispirato a *Lingua di bue alla "persillade"* de *Il cuoco piemontese perfezionato a Parigi*.
Inspired by *Lingua di Bue alla 'persillade'* from *Il cuoco piemontese perfezionato a Parigi*.

“Minestra di Riso”

Risotto ai funghi di stagione
Risotto with seasonal mushrooms

Ispirato a *Minestra di riso* de *Il cuoco piemontese perfezionato a Parigi*.
Inspired by *Minestra di riso* from *Il cuoco piemontese perfezionato a Parigi*.

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

Ispirato a *Piccioni con intingolo di gambari* de *Il cuoco piemontese perfezionato a Parigi*.
Inspired by *Piccioni con intingolo di gambari* from *Il cuoco piemontese perfezionato a Parigi*.

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

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

SECONDI PIATTI

MAIN COURSES

Astice e misticanza* Lobster cooked in shellfish oil and mixed salad leaves*	110,00
Piccione “alla Marengo”, bietola e polline* Squab Marengo style, with bisque, egg yolk, chard and pollen*	70,00
Cubi di vitello alla milanese e pommes duchesse Milanese veal cubes and pommes duchesse	65,00
Controfiletto di cervo e cavolfiore Venison sirloin and cauliflower	65,00
Finanziera Del Cambio* Finanziera Del Cambio*	60,00

DOLCI E FORMAGGI

DESSERTS AND CHEESE

Bonet* Bonet*	30,00
-------------------------	-------

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

Montebianco Chestnuts and pears in mulled wine	30,00
--	-------

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

Selezione di formaggi <i>Cheese selection</i>	30,00
---	-------

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

Caffè Coffee	10,00
------------------------	-------

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.