

BAR CAVOUR
DEL CAMBIO TURIN

DRINK LIST

SIGNATURE COCKTAIL

VERMOUTH & MENTA	16,00
“Herbal-chic, fresco, tonificante” Vermouth del Professore Classico, Soda alla menta	
CAIPIRINIA DEL CONTE	16,00
“Tostato, cremoso, elegante” Santo Grau Cachaca, Licor de Elote, lime, cocco, agrumi Salati	
PEAR AND HONEY	16,00
“Piccante, affumicato, succoso” Mezcal, Ancho Reyes, Soda Pere e Miele	
EL CONDE NEGRONI	16,00
“Legnoso, vanigliato, tannico” Petron Tequila Silver, Campari Cask Tales, Vermouth Antica Formula	
SAKURA	16,00
“Floreale, delicato, armonioso” Roku Gin, Mancino Sakura Vermouth, Aceto di Riso, Granita di Hibisco	
DAMA BIANCA	16,00
“Fresco, floreale, raffinato” Tanqueray Ten, Pompelmo, Lime, Liquore al bergamotto, Miele	
SMOKY TIDE	16,00
“Affumicato, esotico, salino” Laphroaig 10 Yo, Mango, Acqua di Capperro, Co2	
MARTINI DEL CAMBIO	16,00
“Forte, complesso, vellutato” Bulldog Bold Black, Americano Savoia, Bottega Cinzano 1757 Extra Dry	
BANANEIRA	16,00
“Esotico, amaricante, vellutato” Appleton Rum, Campari, Vermouth del Professore Rosso alla Banana	
TORINO MULE	16,00
“Speziato, elegante, rinfrescante” Ketel One Vodka, Campari, Amarot, Vermouth del Professore Chinato, Lime, Three Cent Ginger beer	
CASK & COFFEE	16,00
“Intenso, vellutato, avvolgente” Zacapa 23, Pedro Ximénez, Cold Brew, Nocciole e Susine	
NOTTE A TORINO	16,00
“Robusto, aromatico, sofisticato” Wild Turkey 10y Bourbon, Campari, Vermouth Cocchi Rosso, infuso al cocoa Husk	
ALMA LATINA	16,00
“Aromatico, inaspettato, raffinato” Casamigos Tequila, Osborne Sherry Fino, Mandorla, Soda all'uva	
KIWI'S MARGARITA	16,00
“Fresco, agrumato, aromatico” Espolon Tequila bianca, Acqua di cedro, St. Germain, Cordiale al Kiwi	
ROOT VELVET	16,00
“Avvolgente, speziato, deciso” Johnnie Walker Black Label, Carpano Bianco alla Barbabietola, Liquore al cioccolato, Bitter al cioccolato	

ANALCOLICI

ALCOHOL-FREE

SPRITZ ANALCOLICO

15,00

“Agrumato, vivace, dissetante”

Cocktail San Pellegrino

JASMINE 75

15,00

“Speziato, floreale, rinfrescante”

Seedlip Spice, Limone, Zucchero, Jasmine Sparkling Tea

HERBES NOBLES

15,00

“Delicato, rinfrescante, raffinato”

Tanqueray 00, Menta, Salvia

BACIO DI RUBINO

15,00

“Elegante, avvolgente, vivace”

Cranberry Juice, Martini Vibrante

BIRRE

BEERS

Menabrea Bionda

10,00

Menabrea Rossa

10,00

Filodilana Helles “Tosa”

10,00

Filodilana Apa “Luppolo Alberto”

10,00

VINI
WINES

VINI ROSSI
RED WINES

Calice Bottiglia
GLASS BOTTLE

Barolo Fontanin Livio Fontana, 2021	28,00	120,00
Barbaresco Ovello Albino Rocca, 2013		170,00
Barbaresco Asili Bruno Giacosa, 2015		380,00
Barbaresco Gaja, 2020		500,00
Barbera d'Asti Riserva Nizza la Luna e i Falò Vite Colte, 2020	16,00	80,00
Barolo Brunate Ceretto, 2010		280,00
Barolo Monprivato Giuseppe Mascarello, 2011		500,00
Barolo Gavarini Chiniera Elio Grasso, 2015		150,00
Gattinara Molsino Nervi-Conterno, 2018		260,00
Chianti Classico Vigna del Sorbo Fotondi, 2013		150,00
Guidalberto Tenuta San Guido, 2021	28,00	120,00
Brunello di Montalcino Il Marroneto, 2012		160,00
Sassicaia Tenuta San Guido, 2017		450,00

VINI BIANCHI E ROSATI
WHITE AND ROSÉ WINES

Calice Bottiglia
GLASS BOTTLE

Soave Broia Roccolo Grassi, 2017	20,00	110,00
Arneis Inprimis Ghiomo, 2024	16,00	70,00
Bussador Aldo Conterno, 2020		170,00
Rossj Bass Gaja, 2023		150,00
Cortese La Rocca Albino Rocca, 2021		80,00
Fiano di Avellino Riserva della Stella Joacquin, 2016		100,00
Furore Bianco Cuomo, 2024		90,00
Cotes De Provence Lampe de Meduse Rosaline, 2024	20,00	90,00

SPUMANTI E CHAMPAGNE
SPARKLING WINES AND CHAMPAGNE

Calice Bottiglia
GLASS BOTTLE

Cuvée Rosé Del Cambio Contratto, 2017	18,00	90,00
Special Cuvée Del Cambio Contratto, 2013		120,00
Perlè Bianco Ferrari, 2016		110,00
Perlè Nero Ferrari, 2017		170,00
Perlè Rosè Ferrari, 2018		120,00
Ca' Del Bosco Franciacorta Annamaria Clementi Rosè, 2010		380,00
Champagne Cuvée Privée Grand Cru Del Cambio	30,00	130,00
Champagne Special Cuvée Bollinger	34,00	160,00
Blanc de Blancs Ruinart		170,00
Collection 245 Louis Roederer		160,00
Cristal Louis Roederer, 2014		500,00
172ème Edition Krug		440,00
Rosè Laurent Perrier		220,00
Millesimé Laurent Perrier, 2007		180,00
Vintage Dom Pérignon, 2015		350,00
Limited Edition Jean-Michel Basquiat Dom Pérignon, 2015		600,00
Rosè Dom Pérignon, 2009		750,00
V.P Egly-Ouriet		290,00
La Grande Année Bollinger, 2012		490,00

GIN TONIC

Tanqueray Ten	18,00
Kingfisher Gin	15,00
Amazzoni Gin	16,00
Nordés	16,00
Porcelain Mandarin	18,00
Porcelain Dry Gin	18,00
Gin del Professore	17,00
Hepple gin	18,00
Bulldog	15,00
PiuCinque Gin	17,00
Roku Gin	17,00
Votanikon Greek Botanicals	15,00
Old English Gin	17,00
Song Cai Gin	16,00
Sipsmith London Dry Gin	17,00

VODKA TONIC

Ketel One	17,00
Grey Goose	15,00
Belvedere	17,00
Beluga Export	16,00
Altamura	17,00

DISTILLATI

SPIRITS

WHISKY

SPECIAL RELEASE 2022

Talisker 11 yo Special Release 22	40,00
Oban 10 yo Special Release 22	40,00
Clynelish 12 yo Special Release 22	60,00
Cardhu 16 yo Special Realease 22	60,00
Mortlach Special Release 22	70,00
Cameron Bridge 26 yo Special Release 22	80,00

HIGHLANDS

Tomatin 14 yo	20,00
Tomatin 18 yo	25,00
Dalmore 12 yo Sherry Cask Select	25,00

SPEYSIDE

Glendronach 12 yo	18,00
Benriach 10 yo Smoky	18,00
The Glenrothes 12 yo	20,00
Macallan 12 Double Cask	25,00
Dream Glenallachie	30,00
Macallan Rare Cask	60,00
Samaroli Linkwood 1984	110,00

ISLANDS

Talisker 10 yo	20,00
Jura Seven Wood	25,00

ISLAY

Laphroaig 10 yo	15,00
Ardbeg An Oa	25,00
Ardbeg Uigeadail	20,00
Ardbeg Corryvreckan	25,00
Kilchoman Sanaig	20,00
Kilchoman Loch Gorm Sherry Cask	30,00
Kilchoman Italian Cities Edition N°2 Rome Port Single Cask	40,00
Bowmore 25 yo	65,00
Samaroli Bunnahabhain 1988	90,00
Port Askayg 30 yo	90,00
Port Askaig 45 yo	200,00

CAMPBELTOWN

Springbank 10 yo	20,00
Springbank 18 yo	45,00
Longrow Red Edition Pinot Noir Cask	35,00
Kilkerran Heavily Peated	25,00
Kilkerran 16 yo	35,00

LOWLANDS

Glenkinchie	25,00
Thompson Bros Ivergordon 32 yo	25,00

JAPAN

Nikka Taketsuru	25,00
Nikka From The Barrel	20,00
Hibiky Harmony	40,00

BLENDED

Johnnie Walker Black Label	15,00
Monkey Shoulder Blended Malt	20,00
Kiln Embers Wemyss Malts	20,00
The Hive Wemyss Malts	20,00
Naked Blended Malt	25,00
Compass Box No Name	35,00
Compass Box Artisot Blend #2	35,00
Johnnie Walker Blue Label	40,00

WHISK(E)Y

IRISH

Glendalough Double Barrel	20,00
Glendalough Pot Still	20,00
Craft Irish Whiskey - The Donn	45,00

AMERICAN BOURBON

Woodford Reserve	15,00
Bulleit	15,00
Michter's Us 1	20,00
Wild Turkey 101	20,00
Wilde Turkey Kentucky Spirit	20,00
Michter's Small Batch	25,00

AMERICAN RYE

Wild Turkey Rye	15,00
Bulleit Rye	15,00

TEQUILA

Espolòn Blanco	15,00
Casamigos Blanco	18,00
Don Fulano Blanco	20,00
Casamigos Reposado	20,00
Don Fulano Reposado	25,00
Casamigos Añejo	25,00
Patrón Silver	20,00
Don Julio Blanco	20,00
Don Julio 1942	35,00
Espolon Cristallino	20,00

MEZCAL

Amores Verde Momento	15,00
Vago Elote	20,00
Montelobos Espadin	15,00
Casamigos	24,00
The Lost Explorer Espadin 8 yo	25,00
The Lost Explorer Tobala 10 yo	30,00

CALVADOS

Drouin '82	50,00
Drouin '63	80,00

BAS ARMAGNAC

Castarède VS	20,00
Castarède XO 20 Ans D'âge	25,00

COGNAC & BRANDY

Vaudon Vs	18,00
Vaudon Vsop	20,00
Conde De Osborne Brandy	25,00
Delamain - Vesper XO	35,00
Selecto Brandy De Jerez	30,00
Delamain - Reserve De Famille	80,00
Gourmel Leopold	100,00
Hennessy Imperial	180,00
Hennessey Richard	300,00

GRAPPE

Rinaldi Nebbiolo Bianca	20,00
Berta "Monprà" Grappa Invecchiata	12,00
Berta "Bric Del Gaian", 2015	25,00

AMARI & LIQUORI

Amaro Santoni	10,00
Amaro Mentha 1911 Luigi Fassio	10,00
Fernet Branca	10,00
Liquore Alle Olive	12,00
Chartreuse Verde	15,00
Chartreuse Gialla	15,00
Lucano Essenza	12,00

RUM

Appleton Estate 12 yo	20,00
Diplomatico Reserva Exclusiva	20,00
Barcelò Porto Cask	20,00
Zacapa 23 yo	25,00
Zacapa La Pasiòn	25,00
Zacapa La Armonia	25,00
Zacapa Ron 21 Yo	25,00
Zacapa Ediciòn Negra	30,00
Bologne Rhum Vieux 214	45,00
Papalin Jamaica 7 yo	40,00
Appleton Estate 15 yo	40,00
Appleton Estate 2002	50,00
Appleton Estate 1993	70,00

SHERRY E PORTO

Osborne Fino	13,00
Osborne Oloroso	15,00
Osborne Pedro Ximenes	15,00
Porto Kopke 10 yo	15,00

FOOD

ONE BITE

Ali di pollo croccanti* | Crispy chicken wings* 10,00

in pastella di curry e panko, con salsa cocktail
coated with basmati rice and turmeric and served with spicy mayonnaise

Tartelletta con battuta di fassona* | Tartlet with fassona beef 7,00
tartare*

con uovo di quaglia e maionese alla senape
with quail egg and mustard mayonnaise

Cuori di carciofi fritti* | Fried artichoke hearts* 10,00

con melassa di mela e zenzero
with apple and ginger molasses

Arrosticini di scamone* | Grilled beef skewers 10,00

con pancetta affumicata e maionese alla salsa verde
with smoked bacon and green sauce mayonnaise

Acciughe del Cantabrico | Cantabrian anchovies 10,00

con pane e burro montato
with bread and whipped butter

Hummus di barbabietola* | Beetroot hummus* 6,00

yogurt e crackers ai semi
with yoghurt and seed crackers

Spiedino di calamaro e zucca agrodolce* | Squid and sweet 11,00
and sour pumpkin skewer*

cotto al Josper con salsa chili e lime
cooked in a Josper with chilli and lime sauce

Riso al salto* | Fried rice* 8,00

con avocado e ratatouille di verdure
with avocado and vegetable ratatouille

DALLA CUCINA

Galletto arrosto alla diavola | Roasted rooster in spicy sauce **28,00**

con scarola, pinoli, uvetta e acciuga
with escarole, pine nuts, raisins and anchovies

Sottofiletto* | Sirloin steak* **28,00**

cotto al Josper, con purè di patate e demi-glace alla senape
Josper-cooked with mashed potatoes and mustard demi-glace

Club sandwich* | Club sandwich* **25,00**

pollo alla soia, pancetta, maionese, uovo fritto, pomodoro e insalata,
servito con patatine fritte
chicken with soy sauce, bacon, mayonnaise, fried egg, tomato and salad, with chips

Spaghetti* | Spaghetti* **20,00**

aglio, olio e peperoncino
garlic, oil and chilli pepper

Camillo burger * | Camillo burger* **22,00**

hamburger, pomodoro, insalata, pancetta affumicata, servito con patatine fritte
hamburger, tomato, salad, smoked bacon, with chips

SPECIAL

Caviale (50g)* | Caviar (50g)* **85,00**

con blinis, patate bollite, panna acida e erba cipollina
with blinis, boiled potatoes, sour cream and chives

Salmone delle isole Faroe affumicato* | Faroe island smoked **40,00**

salmon*

con blinis, panna acida ed erba cipollina
with blinis, sour cream and chives

Joselito pan y tomate | Joselito pan y tomate **40,00**

jamón Joselito, pane e pomodoro fresco
Joselito ham, bread and fresh tomatoes

DESSERTS

Gelato alla crema | Vanilla ice cream **12,00**

affogato al Vermouth
with Vermouth

Tartelletta di frutta fresca* | Fresh fruit tartlet* **12,00**

Frangipane, pasta frolla, crema pasticcera, frutta fresca
Frangipane, shortcrust pastry, custard, fresh fruit

Tortino al cioccolato* | Chocolate cake* **12,00**

dal cuore morbido, servito con panna
with a soft centre served with cream

PROVA LA COMBINAZIONE CON

TRY THE COMBINATION WITH

ZACAPA 23 YO **25,00**

BAR CAVOUR

DEL CAMBIO TURIN

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

*Dishes marked with an asterisk contain products that have been culled after preparation to maintain nutritional properties unaltered during storage or frozen at origin, following the procedures of the self-control plan HACCP. For information on allergens, please contact the wait staff.

All prices are given in euros.