



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 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, pomodoro, fricassea e foie gras
Risotto, tomato, fricassee and foie gras

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 uova di quaglia, scampi e bietole
Pigeon with Marengo sauce, quail egg, langoustine and chard

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*.

Millefoglie*

Mille-feuille

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

Steak tartare di Piemontese e albese con spinaci 55,00
Raw Piedmontese beef in steak tartare and albese style with spinach

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, tomato, fricassee and foie gras

Plin di crostacei, gamberi, basilico e limone* 55,00
Piedmontese pasta stuffed with shellfish, shrimp, basil and lemon

Agnolotti alla piemontese 45,00
Piedmont style agnolotti

**Ravioli di pesto di mandorla, piselli e beurre monté
all’acetosella** 45,00
Ravioli with almond pesto, peas and butter sauce with wood sorrel

SECONDI PIATTI
MAIN COURSES

**Piccione “alla Marengo”, uova di quaglia,
scampi e bietole*** 70,00

Pigeon with Marengo sauce, quail egg, langoustine and chard

Cubi di vitello alla milanese e pommes duchesse 65,00

Milanese veal cubes and pommes duchesse

Rombo, carciofi, salvia e noce moscata* 70,00

Turbot with artichokes, sage and nutmeg

Finanziera Del Cambio* 60,00

Traditional Piedmontese offal stew

DOLCI E FORMAGGI
DESSERTS AND CHEESE

Bonet* 30,00
Bonet

Millefoglie* 30,00
Mille-feuille

Torta Savoia* 30,00
Cocoa génoise, hazelnut mousse, praline paste and chocolate

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

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.