



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”

Salsa verde, lardo in carpione, gelée di consommé e prezzemolo  
Veal tongue, persillade, vinegar-marinated lardo, consommé gelée and parsley

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 asparagi

Pastina, crema di piselli, spinaci e asparagi  
Tiny pasta, cream of peas, spinach and asparagus

Ispirato a *Minestra di sparagi col sugo de piselli* de *Il cuoco piemontese perfezionato a Parigi*.  
Inspired by *Minestra di sparagi col sugo de piselli* from *Il cuoco piemontese perfezionato a Parigi*.

### Torta di coniglio\*

Con peperoni e misticanza  
Rabbit pie, peppers and mixed leaves

Ispirato a *Torta di conigli* de *Il cuoco piemontese perfezionato a Parigi*.  
Inspired by *Torta di conigli* from *Il cuoco piemontese perfezionato a Parigi*.

---

### Riso al latte

Con Parmigiano e cannella  
Rice pudding, Parmesan and cinnamon

### Torta Savoia\*

Genoise al cacao, mousse e pralinato di nocciole, crema diplomatica e cioccolato  
Cocoa génoise, hazelnut mousse and praline, diplomat cream and chocolate

### Millefoglie\*

Con crema pasticcera ai fiori d'arancio e chantilly alla vaniglia  
Mille-feuille, orange blossom pastry cream and vanilla Chantilly

# 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

#### **Declinazioni di carne cruda**

55,00

Tartare e albese di Fassona con spinaci e intingolo di nocciole  
e Castelmagno

Tartare and Albese-style sliced Fassona beef, spinach, hazelnut dressing  
and Castelmagno sauce

#### **Insalata piemontese**

55,00

Selezione di primizie stagionali in diverse preparazioni

Selection of seasonal vegetables in various preparations

#### **Lingua alla “Persillade”**

50,00

Salsa verde, lardo in carpione, gelée di consommé e prezzemolo

Veal tongue, persillade, vinegar-marinated lardo, consommé gelée and  
parsley

#### **Vitello tonnato**

50,00

Con indivia riccia, capperi al verde e sugo d'arrosto

Vitello tonnato, frisée endive, capers in salsa verde and roast jus

**PRIMI PIATTI**  
FIRST COURSES

**“Minestra di Riso”** 55,00

Risotto, pomodoro, fricasea, animelle e foie gras  
Risotto, tomato, fricassee, sweetbreads and foie gras

**Plin di crostacei\*** 55,00

Con gamberi rosa, basilico e limone  
Piedmontese stuffed pasta with shellfish, pink shrimp, basil and lemon

**Agnolotti alla piemontese in tre versioni** 45,00

Classica, al tovaigliolo e tagliolini del plin  
Three variations of Piedmontese-style Agnolotti:  
Traditional, al tovaigliolo and plin-style tagliolini

**Ravioli di pesto di mandorla e piselli** 45,00

Beurre monté all'acetosella, latte di mandorla e germogli  
Almond pesto and pea-stuffed ravioli, sorrel beurre monté, almond milk  
and sprouts

**SECONDI PIATTI**  
MAIN COURSES

<b>Piccione “con intingolo di gambari”*</b>	<b>70,00</b>
Con uova di quaglia, scampi e bietole Pigeon, prawn jus, quail eggs, langoustines and Swiss chard	
<b>Filetto di rombo*</b>	<b>70,00</b>
Con carciofi, salvia e noce moscata Turbot fillet, artichokes, sage and nutmeg	
<b>Cubi di vitello alla milanese</b>	<b>65,00</b>
Con pommes duchesse Milanese-style veal cubes, pommes duchesse	
<b>Finanziera Del Cambio*</b>	<b>60,00</b>
Con semolino dolce fritto e limone Traditional Piedmontese offal stew, sweet fried semolina and lemon	

**DOLCI E FORMAGGI**  
DESSERTS AND CHEESE

<b>Bonet*</b>	<b>30,00</b>
Ganache cioccolato e Disaronno, panna e salsa al caramello Chocolate and Disaronno ganache, cream and caramel sauce	
<b>Millefoglie*</b>	<b>30,00</b>
Con crema pasticcera ai fiori d'arancio e chantilly alla vaniglia Mille-feuille, orange blossom pastry cream and vanilla Chantilly	
<b>Torta Savoia*</b>	<b>30,00</b>
Genoise al cacao, mousse e pralinato di nocciole, crema diplomatica e cioccolato Cocoa génoise, hazelnut mousse and praline, diplomate cream and chocolate	
<b>Panna cotta alla vaniglia</b>	<b>30,00</b>
Con fragole, basilico e menta Strawberries, basil and mint	
<b>Selezione di formaggi</b>	<b>30,00</b>
Cheese selection	

---

<b>Servizio acqua p.p.</b>	<b>10,00</b>
Water service p.p.	

<b>Caffè</b>	<b>10,00</b>
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.