

FARMACIA

DEL CAMBIO TURIN

Nata negli storici ambienti della Farmacia Bestente, antica bottega di speziali fondata nel 1833, la Farmacia Del Cambio è oggi un laboratorio del gusto e una boutique esperienziale, dove storia, sapore e bellezza si fondono in un'esperienza unica, celebrando l'eccellenza in ogni dettaglio.

Born within the historic walls of the Bestente Pharmacy, an ancient apothecary founded in 1833, the Farmacia Del Cambio is now a laboratory of taste and an experiential boutique, where history, flavor, and beauty come together in a unique experience, celebrating excellence in every detail.



VIENNOISERIE

Croissant vuoto*	2,50
Plain croissant	
Croissant con confettura albicocca*	3,50
Croissant filled with apricot jam	
Croissant con crema pasticcera*	3,50
Croissant filled with custard	
Intreccio al pistacchio*	4,00
Pistachio weave croissant	
Cubo alla crema pasticcera*	4,50
Our version of a custard croissant	
Sfera con crema gianduia*	4,50
Sphere brioche with gianduia cream	
Pain au chocolat*	3,80
Pain au chocolat	
Pain Suisse*	3,80
Pain Suisse	
Focaccia Bianca*	3,00
Focaccia	
Biscotto di meliga S Cioccolato 	3,50
Meliga biscuit S Chocolate	
Muffin al cioccolato* 	3,50
Chocolate muffin	
Crostatina all'albicocca 	3,50
Apricot tart	

SPECIAL

Veneziana al caffè*

Tutto l'aroma del Cocoa Reloaded, 1895 Coffee Designers by Lavazza, racchiuso in un morbido impasto e nella sua crema.

All the aromas of Cocoa Reloaded, 1895 Coffee Designer by Lavazza, enclosed in a soft dough and its cream.

5,00

Girella salata con prosciutto cotto e formaggio*

Savoury roll with cooked ham and cheese

5,00

Disponibile solo il weekend | Weekends only

1757: Brioche al cacao ripiena di crema gianduia

1757: Our signature cocoa brioche filled with gianduia homemade cream

5,00

TORTE & CROSTATE

CAKES & TARTS

Torta cioccolato e mandorle*

Chocolate and almond cake

4,00

Torta nocciola e arancia*

Hazelnut and orange cake

4,00

Torta albicocca*

Apricot cake

5,00

Ciambella di meliga*

Cornmeal cake

3,00

Crostata integrale albicocca*

Wholemeal apricot tart

3,00

Crostata integrale frutti rossi*

Wholemeal red fruit tart

3,00

CAFFETTERIA

COFFEE

CAFFETTERIA

COFFEE 1895 BY LAVAZZA

COCOA RELOADED SPECIALITY BLEND 1895

Arabiche selezionate da Brasile e Colombia, pregiata Robusta dall'India.
Aromi di cioccolato, note di cannella e scorza di arancia.

Selected Arabica from Brazil and Colombia, fine Robusta from India.
Chocolate aromas, with notes of cinnamon and orange zest.

Espresso 2,00

Cappuccino 2,50

FLOR DE ORO SINGLE ORIGIN

Monorigine 100% Arabica - Colombia, proveniente dalla regione di Cauca.

Aroma floreale, con note di miele e tè nero.

100% Arabica single origin - Colombia, from the Cauca region.

Floral aroma, with notes of honey and black tea.

Espresso 2,30

Capuccino 2,80

Cold Brew 5,00

Estrazione a freddo

Cold extraction

Mousse al caffè 4,00

Espresso Cocoa, latte, sciroppo al caramello

Espresso Cocoa, milk, caramel syrup

Cappuccino montato freddo 3,00

Cold frothed cappuccino

Caffè shakerato 4,00

Shaked Coffee

Latte macchiato 3,00

Caffè latte

Marocchino 3,00

Espresso Cocoa Reloaded, crema di latte e cacao

Espresso Cocoa Reloaded, milk cream and cocoa

Flat White 5,00

Doppio espresso e latte montato

Double espresso and frothed milk

Varianti: bevanda di soia, avena, mandorla, delattosato/ caffè d'orzo/ ginseng 0,50

Variants: soy milk, oat milk, almond milk/ lactose free /barley coffee/ ginseng coffee

Complementi | Complements

Crema Cavour 1,00

Hazelnut cream

1895 COFFEE DESIGNERS

BY LAVAZZA

1895 è una collezione di caffè specialty di eccellenza, accuratamente create dai nostri coffee designers, coniugando spirito artigianale e innovazione.
Il risultato è una selezione di caffè dai profili in tazza unici e memorabili.

Per la Farmacia Del Cambio sono stati selezionati due Specialty Coffee:

COCOA RELOADED – SPECIALTY BLEND

Questo Specialty blend 1895 unisce pregiata Robusta proveniente dall'India con Arabiche selezionate da Brasile e Colombia per offrire un'esperienza completa, caratterizzata da aromi di cioccolato, con note di cannella e scorza d'arancia.

Perfetto in abbinamento con il Gianduiotto della Farmacia Del Cambio.

FLOR DE ORO SINGLE ORIGIN

Un caffè monorigine 100% Arabica della varietà Castillo proveniente dalla regione di Cauca, in Colombia.

Il nome del prodotto è un omaggio al fiore della camomilla, ma rappresenta anche un tributo al fiore "dorato della pianta del caffè.

Perfetto in abbinamento con la Torta nocciola e arancia.

1895 is a collection of specialty coffees of excellence, carefully created by our coffee designers, combining craftsmanship and innovation.
The result is a selection of coffees with unique and memorable cup profiles.

Two Specialty Coffees have been selected for Farmacia Del Cambio:

COCOA RELOADED – SPECIALTY BLEND

This 1895 specialty blend combines fine Indian Robusta with selected Arabicas from Brazil and Colombia, offering a rich experience with chocolate aromas and notes of cinnamon and orange zest.

Perfect paired with Farmacia Del Cambio's Gianduiotto.

FLOR DE ORO - SINGLE ORIGIN

100% Arabica single-origin coffee of the Castillo variety from the Cauca region of Colombia.

The product's name is a tribute to the chamomile flower, but is also represents a tribute to the "golden" flower of the coffee plant.

Perfect paired with Hazelnut tart.

CAFFETTERIA

SPECIAL BY FARMACIA DEL CAMBIO

Hélène	7,00
Espresso Flor De Oro, bevanda di soia, sciroppo al lampone, ghiaccio e twist di limone Espresso Flor De Oro, soya drink, raspberry syrup, ice and a twist of lemon	
Iced Matcha latte	5,00
Tè giapponese matcha, latte intero freddo e ghiaccio Japanese matcha tea, col whole milk and ice	
Julie	7,00
Espresso Flor De Oro, bevanda di cocco, purea di mango e ghiaccio Espresso Flor De Oro, coconut drink, mango purée and ice	
Bicerin	7,00
Espresso Cocoa Reloded, cioccolata calda e crema di latte montato a freddo Espresso Cocoa Reloded, hot chocolate and cold frothed milk	
Michelle	6,00
Espresso Cocoa, bevanda di avena, sciroppo di vaniglia e ghiaccio Espresso cocoa, oat drink, vanilla syrup and ice	
Caffè Piemonte	4,00
Espresso Cocoa Reloded, crema e granella di nocciola Espresso cocoa Reloded, cream and chopped hazelnuts	
Frozen-Choco	7,00
Cioccolata, latte e ghiaccio Chocolate, milk and ice	

PASTICCERIA

PASTRY

PASTICCERIA MIGNON

MIGNON PASTRY

CLASSICI

CLASSICS

Chantilly classico*	1,90
Tartelletta crema e frutta fresca Cream and fresh fruit tartlet	1,90
Bonèt* Cocoa pudding, amaretti and chocolate glaze	1,90
Tortina 1757* Chocolate tart with salted caramel	1,90
Madeleine Cavour N7* Madeleine with gianduia cream	1,90
Gianduiotto*	1,90
Tiramisù*	1,90

GELATI

ICE CREAM

Gelato caffè e mandorla* Coffee and almond ice cream	5,00
Gelato fior di latte e sorbetto alla fragola* Fior di latte ice cream and strawberry sorbet	5,00
Gelato pesca e amaretto* Peach and amaretto ice cream	5,00

MONOPORZIONE

SINGLE-PORTION DESSERTS

Mousse limone e fragola*	10,00
Mousse al limone, inserto e glassa alla fragola e cocco rapè Lemon mousse, strawberry filling and glaze and dried coconut	
Gianduiotto al caffè*	11,00
Mousse al gianduia con cuore cremoso preparato con lo specialty blend Cocoa Reloaded di 1895 Coffee Designers by Lavazza su cialda croccante di nocciole e cioccolato al latte Gianduja mousse with a creamy heart made with the Cocoa Reloaded specialty blend by 1895 Coffee Designers by Lavazza served on a crunchy hazelnut and milk chocolate wafer	
Opera*	10,00
Pan di spagna, croccante, ganache, crema al burro, gel, tutti aromatizzati al caffè e glassa al cacao Sponge cake, brittle, ganache, buttercream, jelly – all flavoured with coffee – and a cocoa glaze	
Tartelletta di lamponi*	11,00
Frangipane, pasta frolla e crema pasticcera Frangipane, shortcrust pastry, custard and raspberries	
Sacher*	10,00
Pan di spagna al cioccolato con marmellata di albicocche e vaniglia, ganache al cioccolato fondente Chocolate sponge cake with apricot jam and vanilla, dark chocolate ganache	

PROPOSTE SALATE

SAVORY OPTIONS

Coperto 2.50 euro
Service 2.50 euro

Disponibili dalle 9 alle 20
Available from 9am to 8pm

Mini Sandwich* 6,00
Cotoletta di melanzana, crema di tomino al pesto, pomodoro confit, insalata
Aubergine cutlet, sweet-and-sour red cabbage, chive mayonnaise, lettuce

Mini Sandwich 6,00
Pancetta, maionese, uova, pomodoro, insalata
Bacon, mayonnaise, egg, tomato, lettuce

Mini Sandwich 6,00
Acciughe, burro alla salsa verde, peperoni in carpione
Anchovies, butter with salsa verde, marinated peppers

Tramezzino con vitello tonnato 9,00
Girello di Fassona Piemontese, salsa tonnata, uovo sodo, insalata
Crustless sandwich with fassona Piedmontese beef, tuna sauce, hard-boiled egg, lettuce

Tramezzino con robiola di Roccaverano 9,00
Robiola, mostarda di carote
Crustless Roccaverano robiola and carrot chutney

Maxi toast 15,00
Prosciutto cotto di suino Nero Piemontese, Comté Marcel Petit (tempo di attesa 10 min)
Piedmontese Black pork ham, Comté Marcel Petit cheese (waiting time 10 min)

Avocado toast 15,00
Pane tostato al burro e senape, avocado, uovo poché, erba cipollina
Toasted bread with butter mustard, avocado, poached egg, chives

Complementi | Complements

Pancetta croccante 2,00
Crispy bacon

Salmone affumicato 4,00
Smoked salmon

Disponibili dalle 12 alle 19.45
Available from 12 pm to 7.45 pm

Club sandwich* | Tempo di attesa 15 minuti / Waiting time 15 minutes 20,00
Pollo marinato alla soia, pancetta, maionese, uovo fritto, pomodoro, insalata e patatine
Soy-marinated chicken, bacon, mayonnaise, fried egg, tomato, lettuce and french fries

Caesar Salad 15,00
Insalata gentilina, petto di pollo marinato alla soia, pancetta croccante, scaglie di grana, chips di pane e salsa caesar e acciughe
Gentilina salad, soy-marinated chicken breast, crispy bacon, parmesan flakes, bread chips, caesar sauce and anchovies

Vitello tonnato 17,00
Salsa tonnata tradizionale e jus di vitello
Cold sliced veal, dressed with mayonnaise sauce flavoured with tuna, anchovies and capers and brown stock

Galette di grano saraceno 12,00
Prosciutto cotto di suino Nero Piemontese, comtè, uova al tegamino e demi glace di champignon
Buckwheat flatbreads, ham, Comté cheese, fried eggs and mushroom demi-glace

Uovo alla fiorentine 12,00
Uovo poché, spinaci e besciamella al Comtè gratinato
Poached egg, spinach and Comté béchamel graten

MENU PRANZO

LUNCH MENU

Coperto 2.50 euro
Service 2.50 euro

Spaghetti al pomodoro*	16,00
Spaghetti fatti a mano al pomodoro Handmade spaghetti with tomato sauce	
Gazpacho*	16,00
Zuppa fredda di verdure, sgombro sott'olio Chilled vegetable (gazpacho) soup with mackerel in oil	
Quinoa	16,00
Insalata di quinoa con verdure di stagione Quinoa and seasonal vegetable salad	
Tartare di manzo	17,00
Cruda di manzo, tuorlo fritto, maionese alla senape Raw beef, fried egg yolk, mustard mayonnaise	

UOVA

E G G S

Vol-au-vent	10,00
Vol-au-vent di basilico, uova strapazzate Basil vol-au-vent, scrambled egg	
Omelette*	13,00
Omelette con crème fraîche e erbe aromatiche Omelette with crème fraîche and fresh herbs	
Uovo poché	16,00
Pane sfogliato, uovo poché, prosciutto d'anatra, salsa al tuorlo d'uovo Puff pastry, poached egg, duck ham, egg yolk sauce	

BEVANDE

DRINKS

SELEZIONE DI TÈ

TEA SELECTION

Miss Damman A' l'Opera	5,50
Miscela di tè verdi con profumi di limone e frutto della passione Blend of green teas with scents of lemon and passion fruit	
Breakfast	5,50
Tè neri provenienti dallo Sri Lanka e dall'India Black tea from Sri Lanka and India	
Earl grey yin zhen	5,50
Tè nero arricchito con punte bianche, con olio essenziale di bergamotto Black and white tea with essential bergamot oil	
Camomilla	5,50
Chamomile	
Jaune lemon	5,50
Tè verde alla citronella, oli essenziali di limone verde dolce e zenzero Lemongrass green tea, sweet lime and ginger essential oils	
Passion de Fleurs	5,50
Tè bianco con petali di rosa, note di albicocca e frutto della passione White tea with rose petals, notes of apricot and passion fruit	
Nuits à Versailles	5,50
Tisana con note di bergamotto, kiwi, pesca gialla, fiori d'arancio e fiori di violetta Herbal tea with notes of bergamot, kiwi, yellow peach, orange blossom and violet flowers	

SUCCHI DI FRUTTA

FRUIT JUICE

Mela e pesca bianca Apple and white peach	6,00
Mela e mirtillo selvatico Apple and wild blueberry	6,00
Mela e albicocca Apple and apricot	6,00
Mela e pera Apple and pear	6,00
Arancia rossa Red orange	6,00

ESTRATTI DI FRUTTA

FRUIT EXTRACTS

Ruby Lampone, ananas, arancia, mela, infuso ai fiori di ciliegio e pesco Raspberry, pineapple, orange, apple, cherry and peach blossom infusion	6,00
Time-out Fragola, arancia bionda, mela, tè verde gelsomino Strawberry, blond orange, apple, jasmine green tea	6,00
Giallo Yellow Mango, ananas, passion fruit, arancia bionda Mango, pineapple, passion fruit and sweet orange	6,00

TÈ FREDDI

COLD TEA

Tè al limone Lemon tea	5,00
Tè alla pesca Peach tea	5,00

BIBITE

DRINKS

Aperol soda	6,00
Campari soda	6,00
Crodino	6,00
Coca Cola classica & zero	6,00
Tonica	6,00
Chinotto Lurisia	6,00
Aranciata Lurisia	6,00
Gazzosa Lurisia	6,00

COCKTAIL

COCKTAIL LIST

CLASSIC COCKTAILS

Negroni Bulldog Gin, Campari, Vermouth del Professore	15,00
Negroni sbagliato Campari, Vermouth del Professore, prosecco	15,00
Americano Campari, Vermouth del Professore, soda	15,00
Jungle Bird Rum, Campari, estratto d'ananas e sciroppo di zucchero Rum, Campari, pineapple extract and sugar syrup	15,00
Bloody Mary o Mexican Blody Mary Pomodoro condito, Ketel One Vodka, tabasco classico - variante con tequila/mezcal Seasoned Tomato, Ketel One Vodka, Classic Tabasco - variant with tequila/mezcal	16,00
Coffe&Nut Martini Espresso Cocoa, Vodka, liquore alla nocciola e sciroppo di zucchero Espresso Cocoa, Vodka, hazelnut liqueur and sugar syrup	16,00
Gin tonic	
Bulldog gin	14,00
Nordés gin	16,00
Mare gin	17,00
Tanqueray Ten	18,00
Roku gin	17,00
Monkey 47 gin	20,00
Hendrick's gin	17,00

SIGNATURE COCKTAILS

MANDARICANO	15,00
Vermouth Cocchi, Campari e soda al mandarino Cocchi Vermouth, Campari and mandarin soda	
GOLDEN NEGRONI	15,00
Gin Bulldog, Vermouth del Professore Bianco e amaro Suze Bulldog Gin, Vermouth del Professore Bianco and Suze Bitter	
AMARITA	15,00
Amaro Amara, Mezcal Amores, sciroppo di agave e succo di lime Amaro Amara, Mezcal Amores, agave syrup and lime juice	
WHISKEY AND BERRY	15,00
Whiskey Wild Turkey, estratto di lampone e mela e sciroppo di zucchero Wild Turkey whisky, raspberry and apple extract and sugar syrup	
SPICY MANGO	16,00
Pisco, Mondoro, mango, jalapeño e zenzero Pisco, Mondoro, mango, jalapeño and ginger	
SAME FLAVOUR	15,00
Liquore al tè T+, succo lime, sciroppo di zucchero T+ tea liqueur, lime juice, sugar syrup	

SPRITZ

APEROL SPRITZ	15,00
Aperol, prosecco	
CAMPARI SPRITZ	15,00
Campari, prosecco	
CHERRYLADY SPRITZ	15,00
Cordusio, prosecco	
HUGO SPRITZ	16,00
Mondoro, prosecco, menta, lime Mondoro, prosecco, mint, lime	
LA VIE EN ROSE SPRITZ	16,00
Sarti rosa, prosecco Sarti rosa, prosecco	
PORNSTAR SPRITZ	16,00
Ketel One Vodka, liquore al frutto della passione, liquore alla vaniglia, zucchero, succo di lime, prosecco Ketel One Vodka, passion fruit liqueur, vanilla liqueur, sugar, lime juice, prosecco	

ANALCOLICI
ALCOHOL-FREE

COCKTAIL ANALCOLICI

ALCOHOL-FREE COCKTAILS

VIRGIN COLADA

Estratto d' ananas, bevanda di cocco, succo di limone e sciroppo d zucchero
Pineapple extract, coconut milk, lemon juice and sugar syrup

14,00

FLORAL TIME

Martini floreale e cordiale di agrumi
Floral Martini with citrus fruits syrup

14,00

JUICY GRENADINE

Martini vibrante, estratto al melograno e sciroppo di granatina
Martini vibrante, pomegranate extract and grenadine syrup

14,00

ACQUA MINERALE

MINERAL WATER

0,75 l

Bottiglia (naturale/gassata)

Bottle
(still/sparkling)

5,00

VINI E BIRRE

WINES AND BEERS

VINI

WINES

BOLLICINE

SPARKLING WINES & CHAMPAGNE

Calice Bottiglia
GLASS BOTTLE

Metodo Classico, Cordero San Giorgio 2021	16,00	65,00
Metodo Classico, Cuvée Del Cambio Contratto, Blanc de Blancs Pas Dosé, 2022	18,00	70,00
Champagne Cuvée Privée Del Cambio Grand Cru	28,00	130,00

BIANCHI

WHITE WINES

Calice Bottiglia
GLASS BOTTLE

Piccolo Derthona (Timorasso), Luca Canavero, 2025	15,00	45,00
Luce del Buonomore, Barbaglia, 2023	15,00	45,00
Kratos, Fiano, Luigi Maffini, 2024	15,00	50,00
Moscato d'Asti Lumine, Cadgal, 2025	12,00	40,00
Langhe Rosato (Nebbiolo), Carlo Casetta 2024	15,00	50,00

ROSSI

RED WINES

Calice Bottiglia
GLASS BOTTLE

Pinot Noir, Pierre Ponelle, 2024	14,00	45,00
Nebbiolo, Giovanni Rosso, 2023	15,00	50,00
Barbaresco, Albino Rocca, 2022	22,00	90,00

BIRRE

BEERS

Menabrea Bionda	8,00
Menabrea Rossa	8,00
Tosa Helles	10,00
Luppolo Alberto Apa	10,00
Beeela Belgian Ale 	10,00

DISTILLATI

SPIRITS

GRAPPE

Grappa di Barbera Nibbio	12,00
Grappa Beccaris	12,00
Grappa Amarone Barricata	14,00

SCOTCH WHISKY

Johnnie Walker Blended Scotch	12,00
Lagavulin 16 yo	15,00
Laphroaig 10 yo	15,00

WHISKEY

Wild turkey 101	12,00
Bulleit Bourbon	12,00
Hibiki Harmony	40,00

TEQUILA E MEZCAL

Espolon Bianca	12,00
Mezcal Amores Verde Momento	12,00
Casamigos	12,00

VODKA

Ketel One	12,00
-----------	-------

RHUM

Appleton 12 yo	15,00
Zacapa 23 yo	20,00

VERMOUTH & VIN APÉRITIF

Vermouth Del Professore rosso	13,00
Martini rubino	12,00
Carpano Antica Formula	12,00
Cocchi vermouth di Torino	12,00
Martini ambrato	12,00
Lillet blanc vin apéritif	12,00

AMARI & LIQUORI DOLCI

BITTERS & SWEET LIQUEURS

Amaro Amara	8,00
Disaronno	10,00
Fernet Branca	6,00
Limoncello	6,00



Gentile ospite,

in caso di allergie o intolleranze il personale di sala è a disposizione per qualsiasi informazione; è inoltre consultabile la tabella degli allergeni.

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

** I nostri estratti contengono acido ascorbico

Tutti i prezzi indicati si intendono in euro

Dear Guest,

in case of allergies or intolerances, our staff is available for any information; the list of allergens is also available.

* Food 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. For further information on allergens please ask our staff

** Our extracts contain ascorbic acid

All prices are in euro

LA FARMACIA DEL CAMBIO È WI-FI FREE!

Istruzioni per collegarsi:

1. Collegare il WI-FI del dispositivo alla rete Del Cambio.
2. Apparirà una schermata dove si potrà scegliere se collegarsi con il proprio account Facebook, oppure creando un nuovo account.
3. Nella schermata successiva compilare i dati richiesti e l'autorizzazione al trattamento dei dati per iniziare a navigare.

FARMACIA DEL CAMBIO IS WI-FI FREE!

Instructions to connect:

1. Connect the device's WI-FI Del Cambio net.
2. On the first screen you can choose whether to connect with your Facebook account, or by creating a new account.
3. On the next screen, fill in the required data and flag the permission to process your data in order to start browsing.