



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, diplomate 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 tovagliolo e tagliolini del plin
Three variations of Piedmontese-style Agnolotti:
Traditional, al tovagliolo 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

Piccione “con intingolo di gambari”* 70,00

Con uova di quaglia, scampi e bietole
Pigeon, prawn jus, quail eggs, langoustines and Swiss chard

Branzino* 70,00

Con zucchine e latte di mandorla
Sea bass, zucchini and almond milk

Cubi di vitello alla milanese 65,00

Con pommes duchesse
Milanese-style veal cubes, pommes duchesse

Finanziera Del Cambio* 60,00

Con semolino dolce fritto e limone
Traditional Piedmontese offal stew, sweet fried semolina and lemon

DOLCI E FORMAGGI
DESSERTS AND CHEESE

Bonet* 30,00
Ganache cioccolato e Disaronno, panna e salsa al caramello
Chocolate and Disaronno ganache, cream and caramel sauce

Millefoglie* 30,00
Con crema pasticcera ai fiori d'arancio e chantilly alla vaniglia
Mille-feuille, orange blossom pastry cream and vanilla Chantilly

Torta Savoia* 30,00
Genoise al cacao, mousse e pralinato di nocciole, crema diplomatica e cioccolato
Cocoa génoise, hazelnut mousse and praline, diplomate cream and chocolate

Panna cotta alla vaniglia 30,00
Con fragole, basilico e menta
Strawberries, basil and mint

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.