



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*.

Maccheroncini

Con gallina e Castelmagno
Maccheroncini with braised hen and Castelmagno cheese

Ispirato a *Minestra di vermicelli* de *Il cuoco piemontese perfezionato a Parigi*.
Inspired by *Minestra di vermicelli* 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 Parmigiano, rucola e pomodoro
Tartare and Albese-style sliced Fassona beef, Parmesan, rocket and tomato

Vitello tonnato 55,00

Con indivia riccia alla brace e capperi al verde
Vitello tonnato, chargrilled frisée endive and capers in salsa verde

Insalata piemontese 50,00

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

PRIMI PIATTI
FIRST COURSES

Minestra fredda di riso 55,00

Riso Carnaroli, bagnetto rosso e capasanta
Carnaroli rice soup with bagnetto rosso and scallop

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 due versioni 45,00

Classica e tagliolini del plin
Two variations o Piedmontese-style Agnolotti:
traditional and plin-style tagliolini

Spaghettoni, borlotti e tartufo 45,00

Spaghettoni, crema di borlotti, basilico e tartufo nero estivo
Spaghettoni with borlotti bean cream, basil and summer black truffle

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

Cotoletta alla piemontese

65,00

Vitello impanato, carpione e purè freddo

Piedmontese veal cutlet, carpione and cold potato purée

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 fichi, basilico e menta
Vanilla panna cotta, figs, 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.