

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 sucre con yogurt e frutti di bosco*	5,00
Filled with yogurt cream and mixed berry jam	
Pain au chocolat*	3,80
Pain au chocolat	
Pain suisse bonet*	4,00
Pain suisse with chocolate and amaretti biscuit	
Focaccia Bianca*	3,00
Focaccia	
Biscotto di meliga S 	3,50
Cornmeal biscuit S	
Muffin al cioccolato* 	3,50
Chocolate muffin	

SPECIAL

Pain suisse salé

Con prosciutto cotto e besciamela
Pain suisse, béchamel sauce and ham

5,00

Disponibile solo il weekend | Weekends only

1757

Brioche al cacao ripiena di crema alla gianduia
Our signature cocoa brioche filled with gianduia homemade cream

5,00

PASTICCERIA DA FORNO BAKED PASTRIES

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

Madeleine*

Con vaniglia e limone
Vanilla and lemon

3,50

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

Bicerin 7,00

Espresso Cocoa Reloaded, cioccolata calda, crema di latte montato a freddo

Espresso Cocoa Reloaded, hot chocolate, cold frothed milk

Mousse al caffè 4,00

Espresso Cocoa, latte, sciroppo al caramello

Espresso Cocoa Reloaded, 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 Cocoa Reloaded e latte montato

Double Espresso Cocoa Reloaded and frothed milk

Matcha latte 5,00

Tè giapponese matcha, latte montato

Japanese matcha tea, cold whole milk, ice

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 coffe

Cioccolata calda 5,50

Hot chocolate

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

Cappuccino 2,80

Caffè filtro 3,50

Estrazione a caldo
Filter coffee

Complementi | Complements

Crema Cavour 1,00
Hazelnut cream

Panna montata 0,50
Fresh whipped cream

CAFFETTERIA

SPECIAL BY FARMACIA DEL CAMBIO

Hazel

5,00

Espresso Cocoa Reloaded, latte montato, sciroppo alla nocciola

Espresso Cocoa Reloaded, frothed milk, hazelnut syrup

Creamy

7,00

Espresso Flor De Oro, bevanda di soia calda, cremino pistacchio e mandorla

Espresso Flor De Oro, hot soy drink, pistachio and almond cremino

Cinnamon

5,00

Espresso Flor De Oro, bevanda di avena calda, sciroppo alla cannella

Espresso Flor De Oro, hot oat drink, cinnamon syrup

Piemonte

4,00

Espresso Cocoa Reloaded, cremino alla nocciola, granella di nocciola

Espresso Cocoa Reloaded, hazelnut cremino, hazelnut nibs

Cozy almond

6,00

Polvere di spezie, bevanda di mandorla calda

Spiced mix, hot almond drink

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.

PASTICCERIA

PASTRY

PASTICCERIA MIGNON

MIGNON PASTRY

Craquelin*

Pistacchio e lampone

Bigné, gel al lampone, pralinato al pistacchio, crema diplomatica al pistacchio
Choux, raspberry gel, pistachio praline, pistachio diplomat cream

1,90

Zabaione e pera

Bigné, gel di pera e macis, crema diplomatica allo zabaione
Choux, pear and mace gel, zabaglione diplomat cream

1,90

Caffè e caramello

Bigné, caramello salato, crema diplomatica al caffè
Choux, salted caramel, coffee diplomat cream

1,90

Gianduiotto*

Nocciola

Mousse al gianduia, cioccolato al latte
Hazelnut gianduiotto

1,90

Pistacchio

Mousse al pistacchio, cioccolato bianco e pistacchio
Pistachio mousse, white chocolate and pistachio

1,90

Mandorla

Mousse alla mandorla, cioccolato bianco e pistacchio
Almond mousse, white chocolate and almond

1,90

Chantilly classico*

1,90

Tartelletta crema e frutta fresca

Cream and fresh fruit tartlet

1,90

Bonet*

Cocoa pudding, amaretti and chocolate glaze

1,90

MONOPORZIONE

SINGLE-PORTION DESSERTS

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

Charlotte con frutti di bosco*

12,00

Bavarese alla vaniglia, gelée ai frutti rossi, savoiardi, frutti di bosco

Vanilla bavarian cream, red fruit jelly, ladyfingers, wild berries

Tiramisù*

11,00

Roulé con bagna al caffè, bavarese al mascarpone, cremoso al cioccolato e caffè, biscotto
al cioccolato, ganache al mascarpone e caffè

Coffee-soaked sponge roll, mascarpone Bavarian cream, chocolate and coffee crèmeux,
chocolate biscuit, mascarpone and coffee ganache

Tarte Tatin*

10,00

Tartelletta di pasta frolla, cake alle mele, caramello salato, mele caramellate, gel di mela
e limone, cremoso al caramello

Shortcrust tartlet, apple cake, salted caramel, caramelized apples, apple and lemon gel

Tartelletta di lamponi*

11,00

Frangipane, pasta frolla e crema pasticcera

Frangipane, shortcrust pastry, custard and raspberries

PROPOSTE SALATE

SAVORY OPTIONS

Coperto 2.50 euro
Service 2.50 euro

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

Mini Sandwich

Pancetta croccante, maionese, uova sode, pomodoro, lattuga Crispy bacon, mayonnaise, hard-boiled egg, tomato, lettuce	6,00
Acciughe, burro alla salsa verde, peperoni in carpione Anchovies, salsa verde butter, marinated peppers	6,00

Tramezzini

Vitello tonnato Girello di Fassona Piemontese, salsa tonnata, uovo sodo, lattuga Crustless sandwich with Piedmontese fassona beef, tuna sauce, hard-boiled egg, lettuce	9,00
Seirass Formaggio Sierass, giardiniera, bagnetto rosso Seirass cheese, mixed pickled vegetables, Piedmontese red sauce	9,00

Gran Toast Prosciutto cotto di suino Nero Piemontese, Comté Marcel Petite (tempo di attesa 10 min) Grilled maxi toast with Piedmontese Black pig ham, Marcel Petite Comté (waiting time 10 min)	15,00
---	-------

Avocado toast Pane tostato al burro e senape, avocado, uovo poché, erba cipollina Buttered with and mustard toasted bread, avocado, poached egg, chives	15,00
---	-------

Complementi | Complements

Pancetta croccante Crispy bacon	2,00
Salmone affumicato Smoked salmon	4,00

Disponibili dalle 12 alle 20.00
Available from 12 pm to 8.00 pm

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

Insalata di pollo In stile Ceasar: Lattuga gentilina, petto di pollo marinato alla soia, pancetta croccante, scaglie di formaggio, chips di pane e salsa Caesar con acciughe Soy-marinated chicken, bacon, fried egg, tomato, mayonnaise, lettuce, fries	15,00
--	-------

Vitello tonnato Girello di fassona Piemontese, salsa tonnata tradizionale con jus di vitello, lattuga Piedmontese Fassona beef, traditional tuna sauce with veal jus, lettuce	18,00
---	-------

Caprese Mozzarella di bufala, pomodori datterino rossi e gialli, costoluto, cuore di bue, basilico Mozzarella, red and yellow datterino tomatoes, ribbed tomatoes, cuore di bue tomatoes, basil	16,00
---	-------

MENU PRANZO

LUNCH MENU

Coperto 2.50 euro
Service 2.50 euro

Vellutata di zucca, amaretti e aceto balsamico

Pumpkin cream soup with amaretti and balsamic vinegar

15,00

Agnolotti al sugo d'arrosto*

Agnolotti in roast sauce

16,00

Antipasto misto*

Battuta al coltello di Fassona Piemontese e grana, robiola di Roccaverano con miele millefiori della Val Pellice, vitello tonnato e acciughe in salsa verde

Piedmontese style beef tartare and grana cheese, Roccaverano robiola with Val Pellice windflower honey, veal with tuna sauce and anchovies in salsa verde

18,00

UOVA

E G G S

Uovo poché

Pane sfogliato, uovo poché, prosciutto d'anatra, salsa al tuorlo d'uovo

Flaky butter bread, poached egg, duck ham and egg yolk sauce

16,00

Complementi | Complements

Pancetta croccante

Crispy bacon

2,00

Salmone affumicato

Smoked salmon

4,00

Avocado

Avocado

3,00

BEVANDE

DRINKS

SELEZIONE DI TÈ

TEA SELECTION

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

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

Red Lampone, ananas, arancia, mela infuso ai fiori di ciliegio e pesco Raspberry, pineapple, orange, apple, cherry and peach blossom infusion	6,00
Yellow Ananas, mela, pera e zenzero Pineapple, apple, pear and ginger	6,00
Purple Melograno, limone e carota Pomegranate, lemon and carrot	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 COCKTAIL

CAMPARI NEGRONI

Campari, Del Professore Vermouth di Torino Rosso, Bulldog Gin

15,00

NEGRONI SBAGLIATO

Campari, Vermouth del Professore, prosecco

15,00

CAMPARI AMERICANO

Campari, Del Professore Vermouth di Torino Rosso, soda

15,00

BLOODY 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

ESPRESSO MARTINI

Doppio espresso Cocoa Reloaded, Vodka, liquore al caffè Kahlúa, sciroppo di zucchero

Double espresso Cocoa Reloaded, vodka, Kahlúa coffee liqueur, sugar syrup

16,00

Gin tonic

Bulldog gin

14,00

Del Cambio gin

17,00

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

ORIENTE

Gin Roku, amaro Yuntaku, Sakè allo yuzu
Roku Gin, Yuntaku bitter liquer, yuzu sake

16,00

MARTINI DEL CAMBIO

Gin Tanqueray 10, Vermouth dry Noilly Prat, Americano Savoia
Tanqueray No. Ten Gin, Noilly Prat Dry Vermouth, Savoia Americano

15,00

EXOTIC AMARETTO

Disaronno, cordiale al passion fruit homemade, Angostura
Disaronno Amaretto, house-made passion fruit cordial, Angostura bitters

15,00

RUBY

Bitter Campari, cordiale all'uva homemade
Campari Bitter, house-made grape cordia

15,00

SPRITZ

APEROL SPRITZ

Aperol, prosecco

15,00

CAMPARI SPRITZ

Campari, prosecco

15,00

CHERRYLADY SPRITZ

Cordusio, prosecco

15,00

MONDORO HUGO SPRITZ

Mondoro, prosecco, menta, lime
Mondoro, prosecco, mint, lime

16,00

SARTI ROSA SPRITZ

Sarti rosa, prosecco

16,00

CYNAR SPRITZ

Cynar, prosecco

15,00

PORNSTAR SPRITZ

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

16,00

ANALCOLICI
ALCOHOL-FREE

COCKTAIL ANALCOLICI

ALCOHOL-FREE COCKTAILS

SOFT NEGRONI

Bitter BTTR, Vermouth VRMH, Gin JNPM

14,00

ZEST

Gin o.o Tanqueray, Martini Vibrante, cordiale agli agrumi homemade

Tanqueray 0.0 Gin, Martini Vibrante, house-made citrus cordial

14,00

VIRGIN MULE

Cordiale alla mela homemade, ginger beer, succo di lime, zenzero e cannella,

House-made apple cordial, ginger beer, lime juice, ginger and cinnamon

14,00

ACQUA MINERALE

MINERAL WATER

0,75 l

Acqua naturale Panna

Panna still water

5,00

Acqua frizzante San Pellegrino

San Pellegrino sparkling water

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
Alta Langa Cuvée Del Cambio 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 Buonumore, Barbaglia, 2023	15,00	45,00
Nas-cëtta di Novello, Cascina Ghercina, 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, 2023	22,00	90,00

BIRRE

BEERS

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

DISTILLATI

SPIRITS

GRAPPE

Grappa di Barbera Nibbio	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

Espolòn 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.