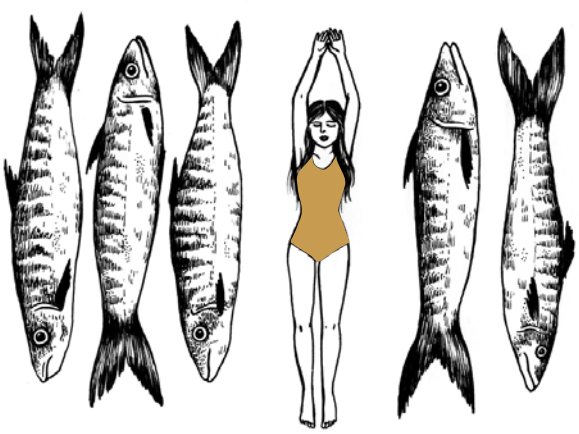
BAR CAVOUR

DEL CAMBIO TURIN



SIGNATURE COCKTAIL

BLACK COFFEE 16,00

Dolce, avvolgente | Sweet, velvety
Zacapa passion, Vaudon VSOP, caffé espresso, sciroppo di cioccolato, liquore al caffé NAYUMA LAVAZZA

MARTINI DEL CAMBIO 16,00

Forte, complesso, vellutato | Strong, intricate, velvety
Bulldog Bold Black, Americano Savoia, Noilly Prat

LIQUID VELVET* 16,00

Dolce, terroso, speziato | Sweet, earthy, bitter
Wild Turkey 101, Laphroaig, Sherry Fino, Vermouth Del Professore Chinato, sciroppo di zenzero, succo di limone

LIQUID VELVET* 16,00

Dolce, terroso, speziato | Sweet, earthy, bitter
Wild Turkey 101, Laphroaig, Sherry Fino, Vermouth Del Professore Chinato, sciroppo di zenzero, succo di limone

CASA ROJA 16,00

Speziato, acido, umami | Spicy, sour, umami
Espolon Tequila blanco, Sherry Oloroso Osborne, Italicus Rosolio di Bergamotto, acqua di pomodoro

RHUBARB 16,00

Dolce, amaricante, speziato | Sweet, bitter, spicy
Campari infuso rabarbaro e genziana, sciroppo di zenzero, acqua di rabarbaro, Alta Langa Cuvée del Cambio

*contiene latte | it contains milk

LA BRUMA** 16,00

Aromatico, dolce, sapido | Aromatic, sweet, savory
Bulldog Gin infuso nocciole e cocco, Campari, Del Professore Rosso alla castagne, Del Professore Rosso infuso ai porcini, olio foglie di fico

IL PROFESSORE 16,00

Dolce-acido, aromatico | Sweet and tangy, aromatic
Vermouth del Professore Rosso, Bergamotto Quaglia, Bitter al Rabarbaro Sirene, soluzione citrica

GASPAR 22,00

Dolce, fruttato| Sweet, fruity
Cordial Campari 70', Campari 70', succo di lime, soda al lampone

CREAM MARTINI 16,00

Dolce, fresco, speziato| Sweet, fresh, spicy
Ketel One, succo di lime, succo d'arancia, sciroppo maracuya e vaniglia, aria di fragole

DAMA BIANCA 16,00

Fresco, floreale, raffinato | Fresh, floral, refined
Tanqueray Ten, pompelmo, lime, liquore al bergamotto, miele

**contiene frutta a guscio | It contains nuts

COCKTAIL ANALCOLICI

ALCOHOL-FREE COCKTAILS

FLOR 15,00

Floreale, dolce-acido | Floral, sweet and tangy
Tanqueray o.o all'ibisco e gelsomino, succo di limone, sciroppo di zucchero

SOFT AMERICANO 15,00

Bitter, speziato, dolce | Bitter, sweet
JNPR, BTTR N.1, Sparkling Tea Lysegon

VIRGIN TONIC 15,00

Secco, frizzante, aromatico | Dry, sparkling, aromatic
Tanqueray o.o, tonica

LEAF** 15,00

Dolce, fruttato, rotondo | Sweet, fruity, well-rounded
Seedlip spice 94, mela, orzata e basilico

COCKTAIL CLASSICI

CLASSIC COCKTAILS

AMERICANO 15,00

Antica Formula, Campari, Schweppes soda

NEGRONI 15,00

Antica Formula, Campari, Bulldog Gin

NEGRONI SBAGLIATO 15,00

Antica Formula, Campari, Prosecco B Simple

BOULEVARDIER 15,00

Antica Formula, Campari, Woodford Bourbon

**contiene frutta a guscio | It contains nuts

OLD FASHIONED 16,00

Woodford Bourbon, zucchero, Angostura Bitters

VIEUX CARRÉ 15,00

Bulleit Rye, Vaudon VS, Martini Rosso Rubino, Bénédictine, Peychaud's, Angostura

DAIQUIRI 15,00

Bacardi carta blanca, zucchero, succo di lime

NAKED AND FAMOUS 16,00

Mezcal Amores Verde, Aperol, Chartreuse Gialla, succo di lime

MOSCOW MULE 15,00

Ketel One, succo di lime, Ginger Beer Three Cents

COSMOPOLITAN 15,00

Ketel One, Cointreau, cranberry, succo di lime

COCKTAIL MARTINI 15,00

Bombay London Dry, Noilly Prat Dry

DIRTY MARTINI 15,00

Bombay London Dry, Noilly Prat Dry, salamoia di olive

BIRRE
BEERS

IN BOTTIGLIA
BY THE BOTTLE

Menabrea Bionda	8,00
Menabrea Rossa	8,00
Gil - Pils	10,00
Carambock - Bock	10,00
Asnas - Ipa	10,00

GIN TONIC

Tanqueray Ten	18,00
Matsui Gin	20,00
Martin Miller	17,00
Nordés	16,00
Porcelain Mandarin	18,00
Porcelain Dry Gin	18,00
Gin del Professore	17,00
Eden Mill Neptunes	17,00
Bulldog	15,00
Portofino	19,00
Roku Gin	17,00
Bombay Dry	16,00
Beefeater 24	17,00
Plymouth	16,00
Sipsmith London Dry Gin	17,00

VODKA TONIC

Ketel One	15,00
Grey Goose	17,00
Belvedere	18,00
Beluga Export	18,00
Altamura	15,00

VINI
WINES

VINI ROSSI
RED WINES

	Calice GLASS	Bottiglia BOTTLE
Barbaresco, Albino Rocca, 2023	22,00	90,00
Morgon Vieilles Vignes Domaine Romuald Petit, 2023	18,00	70,00
Barbera d'Alba, Vigna Martina, Elio Grasso, 2023	14,00	60,00
Verduno Pelaverga Pelà, Cascina Penna-Currado, 2025		80,00
Roero Riserva Trinità, Malvirà, 2021		100,00
Pinot Nero, Marinushof, 2023		100,00
San Leonardo, Tenuta San Leonardo, 2015		190,00
Brunello di Montalcino, Canalicchio di Sopra, 2018		150,00
Guidalberto, Tenuta San Guido, 2024		140,00
Etna Rosso, Giovanni Rosso, 2021		90,00
Ladoix Les Ranches, Cruchandeau, 2021		130,00
Pommard, Philippe Pacalet, 2023		290,00

VINI BIANCHI
WHITE WINES

	Calice GLASS	Bottiglia BOTTLE
Ampelio, Langhe Chardonnay, Fontanafredda, 2024	14,00	60,00
Ammano #12 (Zibibbo Secco), Cantine Barbera	18,00	70,00
Bouzeron Massale, Domaine Cruchandeau, 2022	24,00	100,00
Derthona Timorasso Costa del Vento, Vigneti Massa, 2023		190,00
Gewurztraminer RF, Roberto Ferrari, 2024		110,00
Sauvignon Riserva Flowers, Von Blumen, 2021		90,00
Fiano Pian di Stio, San Salvatore 1988, 2024		85,00

Etna Idda Bianco, by Gaja & Graci, 2022	90,00
Chablis 1er Cru Fourchaume, Brocard, 2023	130,00
Màcon-Igé, Domaine Leflaive, 2023	160,00

SPUMANTI E CHAMPAGNE

	Calice GLASS	Bottiglia BOTTLE
Alta Langa Cuvée Del Cambio Blanc de Blancs Pas dosè, Contratto, 2022	18,00	70,00
Bianca Vigna, Amphora, 2020	16,00	60,00
Champagne Special Cuvée, Bollinger	32,00	160,00
Metodo Classico Extra Brut, Bruno Giacosa, 2022		100,00
Trento Giulio Ferrari Riserva al Fondatore, Ferrari, 2010		350,00
Franciacorta Alma Assemblage 2, Bellavista		100,00
Champagne Tribute to Jean-Michel Basquiat, Dom Pérignon, 2015		600,00
Champagne Grande Cuvée 172ème Édition, Krug		480,00
Champagne Blanc de Blancs Uni Terre, Oudiette x Filles		200,00
Champagne Blanc de Noirs Prices, De Venoge		280,00
Champagne Blanc de Noirs L'inattendue, Lagille & Fils		160,00
Champagne Rosé, Laurent-Perrier		200,00

SPIRITS

WHISKY

HIGHLANDS

Clynelish 12 yo Special Release 22	60,00
Glenmorangie 12 yo	20,00

SPEYSIDE

Cardhu 16 yo SPecial Release 22	60,00
Glendronach 12 yo	18,00
Glenfiddich 15 yo	25,00
Balvenie Caribbean Cask 14 yo	25,00
Macallan Double Cask 12 yo	25,00
Samaroli Linkwood 1984	110,00

ISLANDS

Talisker 10 yo	20,00
Talisker 11 yo Special Release 22	40,00

ISLAY

Laphroaig 10 yo	15,00
Laphroaig Quarter Cask	25,00
Ardbeg Corryvreckan	25,00
Kilchoman Loch Gorm Sherry	30,00
Kilchoman Rome	40,00

Samaroli Bunnahabhain 1988	90,00
Port Askaig 45 yo	200,00

CAMPBELTOWN

Springbank 10 yo	20,00
Springbank 18 yo	45,00
Longrow Red Edition PN	35,00
Kilkerran Heavily	25,00
Kilkerran 16 yo	35,00

LOWLANDS

Glenkinchie 12 yo	25,00
Thompson 32 yo	25,00

JAPAN

Nikka Taketsuru	25,00
Nikka From The Barrel	20,00
Hibiky Harmony	40,00

BLENDED

Johnnie Walker Black Label	15,00
Johnnie Walker Blue Label	40,00
Compass Box Artist Blend #7	35,00
Compass Box No Name	35,00

WHISK(E)Y

IRISH

Glendalough Double Barrel	20,00

AMERICAN BOURBON

Woodford Reserve Bourbon	15,00
Wild Turkey 101 Bourbon	20,00
Wild Turkey Kentucky Spirit	20,00

AMERICAN RYE

Wild Turkey Rye	15,00
Bulleit Rye	15,00

TEQUILA

Espolòn Blanco	15,00
Casamigos Blanco	18,00
Don Fulano Blanco	20,00
Casamigos Reposado	20,00
Don Fulano Reposado	25,00
Casamigos Añejo	25,00
Patrón Silver	20,00
Don Julio Blanco	20,00
Don Julio 1942	35,00
Espolon Cristallino	20,00

MEZCAL

Amores Verde Momento	15,00
Montelobos Espadin	15,00
Casamigos	24,00
The Lost Explorer Espadin 8 yo	25,00
The Lost Explorer Tobala 10 yo	30,00

CALVADOS

Drouin AOC	20,00
Drouin '63	80,00

BAS ARMAGNAC

Castarède VS	20,00
Castarède XO 20 Ans D'âge	25,00

COGNAC & BRANDY

Vaudon Vs	18,00
Vaudon Vsop	20,00
Conde De Osborne Brandy	25,00
Delamain - Vesper XO	35,00
Gourmel 1972	100,00
Hennessy Imperial	180,00
Hennessey Richard	300,00

GRAPPE

Rinaldi Nebbiolo Bianca	20,00
Berta "Monprà" Grappa Invecchiata	12,00

RHUM, RUM, RON

Appleton Estate 12 yo	20,00
Appleton Estate 2002	50,00
Appleton Estate 1993	70,00
Flor de Cana	20,00
Zacapa La Pasiòn	25,00
Trois Rivieres Ambrè	20,00
Worthy Park 2007	40,00
Bologne Rhum 7 yo	45,00
Papalin Jamaica 7 yo	40,00

VINI FORTIFICATI, AMARI & LIQUORI

FORTIFIED WINES, AMARI & LIQUEURS

VERMOUTH E BAROLO CHINATO

Antica Formula	13,00
Cocchi Rosso	13,00
Cocchi Dopo Teatro	13,00
Punt Mes	13,00
Lillet Blanc	13,00
Dolin Vermouth Dry	13,00
Noilly Prat	13,00
Martini Rubino (Riserva Speciale)	13,00
Martini Ambrato (Riserva Speciale)	13,00
Martini Bianco	13,00
Martini Rosso	13,00
Chinato Cappellano	13,00

SHERRY E PORTO

Osborne Manzanilla	13,00
Osborne Sherry Fino	13,00
Osborne Sherry Oloroso Bailen	15,00
Osborne Ximenes	15,00
Kopke 10 yo Tawny	15,00

AMARI E LIQUORI

Amaro Santoni	10,00
Amaro Mentha 1911 Luigi Fassio	10,00
Fernet Branca	10,00
Chartreuse Verde	15,00
Chartreuse Gialla	15,00
Lucano Essenza	12,00
Yuntaku	12,00

ACQUA MINERALE
MINERAL WATER

Acqua naturale Panna
Panna still water

0,25 l	3,00
0,75 l	7,00

Acqua frizzante San Pellegrino
San Pellegrino sparkling water

0,25 l	3,00
0,75 l	7,00

Acqua frizzante Perrier
Perrier sparkling water

0,33 l	5,00

FOOD

SMALLS

Cozze alla diavola | Devilled mussels — 9,00

Cozze, pomodoro e peperoncino
Mussels, tomato and chilli

Spring rolls — 9,00

Involtini di pasta fillo ripieni di verdure serviti con salsa agrodolce
Filo pastry rolls filled with vegetables, served with sweet and sour sauce

Boulettine di verdure | Vegetables fritters — 7,00

Polpettine di verdure fritte, glassa agrodolce e furikake
Fried vegetable fritters, sweet and sour glaze and furikake

Hummus di ceci | Chickpea hummus — 7,00

Servito con il suo pane
Served with flatbread

Joselito Gran Reserva | Joselito Gran Reserva ham — 20,00

Prosciutto iberico con minimo 48 mesi di stagionatura
Iberian ham aged for a minimum of 48 months

Taco con mortadella arrostita | Taco with roasted mortadella — 10,00

Con crescenza, rucola e limone
With crescenza cheese, rocket and lemon

Arrosticini di salsiccia e piadina | Sausage and piadina skewers — 12,00

Con chimichurri
With chimichurri sauce

Pollo fritto | Fried chicken — 12,00

Con salsa piccante
With spicy sauce

Acciughe del Cantabrico | Cantabrian anchovies — 10,00

Con pane tostato e burro
With toasted bread and butter

Alici fritte | Fried anchovies — 10,00

Con pepe e limone
With black pepper and lemon

Spiedini di scarola allo yaji | Yaji-spiced escarole skewers — 9,00

Rotolini di scarola speziati farciti con olive e capperi
Spiced escarole rolls, stuffed with olives and capers

MAINS

Polpo, patate e paprika | Octopus, potatoes and paprika — 16,00

Penne all'arrabbiata | Penne with arrabbiata sauce — 18,00

Con pomodoro, aglio, peperoncino ed erbe aromatiche
With tomato, garlic, chilli and herbs

Camillo burger — 20,00

Bun di patate, hamburger di bovino di razza Piemontese, gentilina all'agro e salsa Cavour, servito con patatine fritte
Potato bun, Piedmontese beef burger, vinergar-sautéed Gentilina lettuce and Cavour sauce, served with french fries

Chicken Sandwich — 20,00

Pollo marinato alla soia, pancetta, uovo fritto, pomodoro, maionese, lattuga, patatine
Soy-marinated chicken, bacon, mayonnaise, fried egg, tomato, lettuce and french fries

Salmone marinato | Cured salmon — 18,00

Con crème fraîche
With crème fraîche

DESSERT

Zabaione e sfoglia croccante* | Zabaione and crispy pastry — 8,00

Crema pasticcera, spuma di zabaione e pasta sfoglia caramellata
Pasty cream, zabaione mousse and caramelised puff pastry

Tartelletta con gelato alla crema e Vermouth* | Tartlet with vanilla ice cream and Vermouth — 10,00

Tartelletta di pasta frolla con gelato alla crema, amarene sciroppate al Vermouth e panna montata
Shortcrust pastry with vanilla ice cream, sour cherries in Vermouth syrup and whipped cream

Soffice al cioccolato* | Soft chocolate cake — 10,00

Con pralinato di arachidi e cremoso al Disaronno
Chocolate cake with peanuts praline and Disaronno cream filling

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

*Dishes marked with an asterisk contain products that have been culled after preparation to maintain nutritional properties unaltered during storage or frozen at origin, following the procedures of the self-control plan HACCP. For information on allergens, please contact the wait staff.

BAR CAVOUR

DEL CAMBIO TURIN

Piazza Carignano 2, Torino
delcambio.it