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* Plain croissant	2,50
Croissant con confettura albicocca* Croissant filled with apricot jam	3,50
Croissant con crema pasticcera* Croissant filled with custard	3,50
Intreccio al pistacchio* Pistachio weave croissant	4,00
Cubo alla crema pasticcera* Our version of a custard croissant	4,50
Sfera con crema gianduia* Sphere brioche with gianduia cream	4,50
Pain au sucre con yogurt e frutti di bosco* Filled with yogurt cream and mixed berry jam	5,00
Pain au chocolat* Pain au chocolat	3,80
Pain suisse bonet* Pain suisse with chocolate and amaretti biscuit	4,00
Focaccia Bianca* Focaccia	3,00
Biscotto di meliga S Cornmeal biscuit S	3,50
Muffin al cioccolato* Chocolate muffin	3,50

SPECIAL

Pain suisse salé 5,00
Con prosciutto cotto e besciamella
Pain suisse, béchamel sauce and ham

Disponibile solo il weekend | Weekends only

1757 5,00
Brioche al cacao ripiena di crema alla gianduia
Our signature cocoa brioche filled with gianduia homemade cream

ATP

Ace ball 6,00
Impasto brioche ricoperto da un craquelin, ripieno di crema pasticcera alla vaniglia
A brioche dough topped with a craquelin and filled with vanilla custard

PASTICCERIA DA FORNO
BAKED PASTRIES

Torta cioccolato e mandorle* 4,00
Chocolate and almond cake

Torta nocciola e arancia* 4,00
Hazelnut and orange cake

Torta albicocca* 5,00
Apricot cake

Madeleine* 3,50
Con vaniglia e limone
Vanilla and lemon

Crostata integrale albicocca* 3,00
Wholemeal apricot tart

Crostata integrale frutti rossi* 3,00
Wholemeal red fruit tart

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 Espresso Cocoa Reloaded, cioccolata calda, crema di latte montato a freddo Espresso Cocoa Reloaded, hot chocolate, cold frothed milk	7,00
Cappuccino montato freddo Cold frothed cappuccino	3,00
Caffé shakerato Shaked Coffee	4,00
Latte macchiato Caffè latte	3,00
Marocchino Espresso Cocoa Reloaded, crema di latte e cacao Espresso Cocoa Reloaded, milk cream and cocoa	3,00
Flat White Doppio espresso Cocoa Reloaded e latte montato Double Espresso Cocoa Reloaded and frothed milk	5,00
Matcha latte Tè giapponese matcha, latte montato Japanese matcha tea, cold whole milk, ice	5,00
Varianti: bevanda di soia, avena, mandorla, delattosato/ caffè d'orzo/ ginseng Variants: soy milk, oat milk, almond milk/ lactose free /barley coffee/ ginseng coffe	0,50
Cioccolata calda Hot choccolate	5,50

FLOR DE ORO SINGLE ORIGIN

Monorigine 100% Arabica - Colombia, proveniente dalla regione di Cauca.
Aroma floreale, con note di miele e té 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 **Estrazione a caldo** Filter coffee	3,50

Complementi | *Complements*

Crema Cavour Hazelnut cream	1,00
Panna montata Fresh whipped cream	0,50

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 cannela
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 caffé.

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 1,90
Bignè, gel al lampone, pralinato al pistacchio, crema diplomatica al pistacchio
Choux, raspberry gel, pistachio praline, pistachio diplomat cream

Zabaione e pera 1,90
Bignè, gel di pera e macis, crema diplomatica allo zabaione
Choux, pear and mace gel, zabaglione diplomat cream

Caffè e caramello 1,90
Bignè, caramello salato, crema diplomatica al caffè
Choux, salted caramel, coffee diplomat cream

Gianduiotto*

Nocciola 1,90
Mousse al gianduia, cioccolato al latte
Hazelnut gianduiotto

Pistacchio 1,90
Mousse al pistacchio, cioccolato bianco e pistacchio
Pistachio mousse, white chocolate and pistachio

Mandorla 1,90
Mousse alla mandorla, cioccolato bianco e pistacchio
Almond mousse, white chocolate and almond

Chantilly classico* 1,90

Tartelletta crema e frutta fresca 1,90
Cream and fresh fruit tartlet

Bonet* 1,90
Cocoa pudding, amaretti and chocolate glaze

MONOPORZIONE

SINGLE-PORTION DESSERTS

Torino-Parigi — 11,00

Bignè, pralinato alle nocciole, mousse alla nocciola, gel all'arancia e zest semicandite

Profiteroles, hazelnut praline, hazelnut mousse, orange gel and semi-candied zest

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

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 crémeux, 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 — 6,00
Crispy bacon, mayonnaise, hard-boiled egg, tomato, lettuce

Acciughe, burro alla salsa verde, peperoni in carpione — 6,00
Anchovies, salsa verde butter, marinated peppers

Tramezzini

Vitello tonnato — 9,00
Girello di Fassona Piemontese, salsa tonnata, uovo sodo, lattuga
Crustless sandwich with Piedmontese fassona beef, tuna sauce, hard-boiled egg, lettuce

Seirass — 9,00
Formaggio Seirass, giardiniera, bagnetto rosso
Seirass cheese, mixed pickled vegetables, Piedmontese red sauce

Gran Toast — 15,00
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)

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

Complementi | *Complements*

Pancetta croccante — 2,00
Crispy bacon

Salmone affumicato — 4,00
Smoked salmon

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 — 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

Insalata di pollo — 15,00
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

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

MENU PRANZO

LUNCH MENU

Coperto 2.50 euro
Service 2.50 euro

Vellutata di zucca, amaretti e aceto balsamico — 15,00
Pumpkin cream soup with amaretti and balsamic vinegar

Agnolotti al sugo d'arrosto* — 16,00
Agnolotti in roast sauce

Antipasto misto* — 18,00
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

UOVA
EGGS

Uovo poché — 16,00
Pane sfogliato, uovo poché, prosciutto d'anatra, salsa al tuorlo d'uovo

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

Complementi | *Complements*

Pancetta croccante — 2,00
Crispy bacon

Salmone affumicato — 4,00
Smoked salmon

Avocado — 3,00
Avocado

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

Tisana alla menta 5,50
Mint herbal tea

Bella blanca 5,50
Tè bianco con scorza di bergamotto, mango, mandorla e petali di fiori
White tea with bergamot zest, mango, almond and flower petals

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

Magenta Uva fragola Strawberry grape	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 — 15,00
Campari, Del Professore Vermouth di Torino Rosso, Bulldog Gin

NEGRONI SBAGLIATO — 15,00
Campari, Vermouth del Professore, prosecco

CAMPARI AMERICANO — 15,00
Campari, Del Professore Vermouth di Torino Rosso, soda

BLOODY MARY — 16,00
Pomodoro condito, Ketel One Vodka, tabasco classico - variante con tequila/mezcal
Seasoned Tomato, Ketel One Vodka, Classic Tabasco - variant with tequila/mezcal

ESPRESSO MARTINI — 16,00
Doppio espresso Cocoa Reloaded, Vodka, liquore al caffè Kahlùa, sciroppo di zucchero
Double espresso Cocoa Reloaded, vodka, Kahlùa coffee liqueur, sugar syrup

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 — 16,00
Gin Roku, amaro Yuntaku, Sakè allo yuzu
Roku Gin, Yuntaku bitter liquer, yuzu sake

MARTINI DEL CAMBIO — 15,00
Gin Tanqueray 10, Vermouth dry Noilly Prat, Americano Savoia
Tanqueray No. Ten Gin, Noilly Prat Dry Vermouth, Savoia Americano

EXOTIC AMARETTO — 15,00
Disaronno, cordiale al passion fruit homemade, Angostura
Disaronno Amaretto, house-made passion fruit cordial, Angostura bitters

RUBY — 15,00
Bitter Campari, cordiale all'uva homemade
Campari Bitter, house-made grape cordia

SPRITZ

APEROL SPRITZ — 15,00
Aperol, prosecco

CAMPARI SPRITZ — 15,00
Campari, prosecco

CHERRYLADY SPRITZ — 15,00
Cordusio, prosecco

MONDORO HUGO SPRITZ — 16,00
Mondoro, prosecco, menta, lime
Mondoro, prosecco, mint, lime

SARTI ROSA SPRITZ — 16,00
Sarti rosa, prosecco

CYNAR SPRITZ — 15,00
Cynar, 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

SOFT NEGRONI 14,00
Bitter BTTR, Vermouth VRMH, Gin JNPM

ZEST 14,00
Gin 0.0 Tanqueray, Martini Vibrante, cordiale agli agrumi homemade
Tanqueray 0.0 Gin, Martini Vibrante, house-made citrus cordial

VIRGIN MULE 14,00
Cordiale alla mela homemade, ginger beer, succo di lime, zenzero e cannella,
House-made apple cordial, ginger beer, lime juice, ginger and cinnamon

ACQUA MINERALE

MINERAL WATER 0,75 l

Acqua naturale Panna 5,00
Panna still water

Acqua frizzante San Pellegrino 5,00
San Pellegrino sparkling water

VINI E BIRRE

WINES AND BEERS

VINI

WINES

BOLLICINE SPARKLING WINES & CHAMPAGNE	Calice GLASS	Bottiglia BOTTLE
Blanquette de Limoux Lieu Dit	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 GLASS	Bottiglia BOTTLE
Piccolo Derthona (Timorasso), Luca Canavero, 2025	15,00	45,00
Luce del Buonumore, Barbaglia, 2023	15,00	45,00
Roero Arneis, Cornarea, 2025	15,00	50,00
Moscato d'Asti Lumine, Cadgal, 2025	12,00	40,00
Langhe Rosato Sigiuja (Nebbiolo), Montaribaldi, 2025	15,00	50,00

ROSSI RED WINES	Calice GLASS	Bottiglia BOTTLE
Pinot Noir, Pierre Ponelle, 2024	14,00	45,00
Nebbiolo, Borgogno e Carbone, 2023	15,00	50,00
Barbaresco, Albino Rocca, 2023	22,00	90,00

BIRRE

BEERS

Metzger Summer Session Ipa	10,00
Metzger Ambrata	10,00
Menabrea Bionda	8,00
Beeela 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

FARMACIA
DEL CAMBIO TURIN

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 prieces 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.