

<i>Cuvèe Aurora Alta Langa Rosè</i>	<i>7,00</i>
<i>Wodka Snow Queen-Ginger Ale Fever Tree</i>	<i>10,00</i>
<i>Dry Gin-Cotswolds Tonic Water Fever Tree</i>	<i>10,00</i>
<i>Champagne “Steinbruck” Brut</i>	<i>12,00</i>

*L'assortimento del pane di Mamma Maria con la selezione dell'olio “Nicola Batavia”
La nostra fiala*

Menu alla carta

*Calamaro, ceci, chorizo e ceviche di uva
Gamberi affumicati, melanzane, mozzarella al nero e popcorn di yuca*

-18.00 euro-

*Petto di quaglia, peperoni, acciughe e bagna caoda
“Il fassone” vitello torinese
La Storia del Birichin così come era 20 anni fa. Uovo, fonduta patata, nocciole e cacao*

-16.00 euro-

Primi Piatti

*Linguine di Kamut, battuto di polpo, cime di rapa, uva passa di Corinto e rapè di limone
Conchiglioni con scampi e pane al curry, ristretto di gamberi e latte di cocco*

-20.00 euro-

*Tajarin di mia mamma con salsiccia di fassone, zucca e cicoria
Risotto "Aironi" latte di mandorla, asparagi, fave, croccante di carrube
Gnocchi di farro e patate e patate con la carbonara di girasoli, barba dei frati e parmigiano*

-16.00 euro-

I Secondi... Pesce

*Filetto di triglia, verdure ed estratto di piselli, chili dolce, uova di salmone, meringa senapata
Baccalà, asparagi e ostrica su burratina di bufala*

-24.00 euro-

Carne

*La Tradizione. Maialino tonnato “12 ore” e giardiniera
Guancia, purea di cavolfiori, pere, nocciole e cioccolato
Primo taglio, sedano, rapa, piccoli mandarini e salsa tamarindo*

-22.00 euro-

Rognoni, astice, vodka e foie gras

-34.00 euro-

La grande selezione di formaggi dal carrello

-18.00 euro-

*Ai nostri Menu abbinamento di 2 vini -12.00 euro-
4 vini -20.00 euro- Metodo classico e Champagne -40.00 euro-*

*Menu degustazione. In un crescendo di sapori e rispettando le stagioni.
-Per tutti i commensali al tavolo-*

Ricordando il mare

*Calamaro, ceci, chorizo e ceviche di uva
Linguine di Kamut, battuto di polpo, cime di rapa, uva passa di Corinto e rapè di limone
Filetto di triglia, verdure ed estratto di piselli, chili dolce, uova di salmone, meringa senapata
Zuppetta di zabaione, mandarini e zenzero*

-50.00 euro-

Ricordando la nostra terra e la tradizione

*La Storia del Birichin così come era 20 anni fa. Uovo, fonduta, patata, nocciole e cacao
Tajarin di mia mamma con salsiccia di fassone, zucca e cicoria
La Tradizione. Maialino "12 ore" tonno e giardiniera*

I Cioccolati Torino 2006

-50,00 euro-

Menu Gourmet. Passione. Fantasia

-Per tutti i commensali al tavolo-

In porcellana Degrenne

*Gamberi affumicati, melanzane, mozzarella al nero e popcorn di yuca
Cubo di uovo in assoluto*

*Conchiglioni con scampi e pane al curry, ristretto di gamberi e latte di cocco
Risotto “carbonara” 11.06.14*

Guancia, purea di cavolfiori, pere, nocciole e cioccolato

*Le due granite del Birichin
Tiramisù mascarpone, crispy di caffè Lavazza*

-65.00 euro-

*Pane, grissini, focacce e paste sono di produzione della mia mamma Maria.
Le vivande sono selezionate certificate e garantite.*

*L’acqua “Cristallina” che serviamo ha la particolarità di essere trattata per osmosi inversa.
La pasticceria fresca e secca è prodotta giornalmente da Noi.*

Le carni: Oberto – Greppi – 3 carni I pesci: Paolo Chiodi – Gran Chef
Verdure e terzo consumo: Mercato generale (Mia madre) Uova-Maiale: Paolo Parisi
Prodotti di nicchia: Gran Chef

Grazie per la fiducia accordataci!
Collezione Primavera 2017

Chef-Patron Nicola Batavia e suo staff



Torino