

I Nostri 4 Menu a Degustazione

In un crescendo di sapori e rispettando le stagioni

Ricordando la nostra terra. 1993

Per tutti i commensali del tavolo

Il nostro benvenuto

Bollito su insalata russa. 2020

La Storia del Birichin così come era 27 anni fa e cioè

l' uovo in camicia su fonduta, patata, nocciole e cacao

Tajarin di mamma ragù di vitello, cardi e parmigiano 24 mesi

Risotto di porri e castagne su zucca, clementine e biscotto
di brutti e buoni

Guanciotto di vitella, rapa al latte, uva nera e salsa piemontese al tartufo

Il pre-dolce. Chantilly, meringa e caramello affumicato

Cioccolato-Olio-Sale

Antipasti e Primi 18,00 - Secondi piatti 24,00

58,00 € con 4 portate

67,00 € menu completo

Ricordando il Mare

Per tutti i commensali del tavolo

Il nostro benvenuto

Uova di seppie, battuto di gambero al vapore, purea di fagiolo, olio di
sesamo nero

Gallinella in guazzetto di canolicchi, chilly e finocchietto. Cialda di ceci

Paccheri quadrati su salsa fumè di pesce, bianchetto di guancia di pescatrice

Raviolone di baccala' mantecato, in brodo di cime e crudo di Parma

Lampuga, sfoglia di carciofi, bagna caoda e cruschi

Il pre-dolce. Sorbetto di pere Martin Sec e vin brulèe

Non è una crema catalana

Antipasti e Primi 20,00 - Secondi piatti 26,00

60,00 con 4 portate

70,00 € menu completo

Menu al Buio. Ispirazione 11.06.14
In un viaggio tra le mani dello chef, dedicato alla nascita di Vittorio

Un menu di più portate al **“buio”** creato sulla base della cucina mediterranea tra innovazione e sapienza, con l'aggiunta di ingredienti provenienti dai continui viaggi dello chef e serviti davanti a voi.

85,00 €

Menu, Il vegetariano. I Love Veg

Uovo in camicia su crema di topinambur e cialda di ceci e cruschi
Pasta di farro risottata “cacio e pepe” con cime, cicoria, coste e verza
Cipolla ripiena di cardi, crema di patata, pane al cacao, olio di
sesamo nero

45,00 €

I piatti Speciali

Finanziera come la vediamo Noi
28,00€

Scaloppa di foie gras, gremolata e caki
32,00€

La grande selezione di formaggi dal carrello
18,00€

Menu Collezione Inverno 2020

Ai nostri Menu abbinamento di

2 vini **16,00€**

4 vini **25,00€**

Metodo classico e Champagne **40,00€**

I Nostri Amici

Pane, i grissini, le focacce e le paste sono di produzione della mia mamma “Maria”
Le vivande sono selezionate certificate e garantite

La pasticceria fresca e secca è prodotta giornalmente da Noi.

Le carni : Oberto – Greppi – 3 carni

I pesci : Chiodi Paolo- Grand Chef

Le verdure e terzo consumo : Mercato generale (Mia madre)

Uova- Claudio Russo

Maiale : Cochinillo

Prodotti di nicchia : Gran Chef- Selecta

L acqua “Cristallina” che serviamo ha la particolarità di essere trattata per
microfiltrazione con irraggiamento UV

Il nostro personale è pronto ad accogliere tutte le forme di allergie e vostre ulteriori richieste.
La tabella allergeni è a vostra disposizione

Grazie per la fiducia accordataci !

Chef-Patron Nicola Batavia, mamma Maria e tutto lo staff


NICOLA BATAVIA

BIRICHIN – Torino

THE EGG Bistrò

AMARANTO Gastronomia Gourmet