



*Cucina [a]tipica piemontese*



- \* Vitello tonnato
- \* Acciughe di Sicilia con bagnetto verde
- \* Tastuma tut: insalata russa, salsiccia di Bra, antipasto piemontese
- \* Baccalà mantecato, polentine, caponata
- \* Lasagna al ragù bianco di coniglio, Raschera, patate
- \* Tajarin e asparagi
- \* Risotto all'amatriciana
- \* Stinco di maiale alla birra e contorno
- \* Guancia brasata e contorno
- \* Sottofiletto alla griglia e contorno
- \* Selezione di formaggi della Valle Varaita
- \* Tortino alle nocciole, latte, fragole
- \* Semifreddo allo zabaione e meliga
- \* Pere, cioccolato, panna alla cannella

1 piatto a persona 15 €

2 piatti a persona 26 €

3 piatti a persona 36 €

Dessert 6 €

Il nostro simbolo è una macchia di vino. Se siete qui per bere acqua: pentitevi!  
Un pasto senza vino si chiama colazione.

\* prodotto sottoposto a +/- trattamento termico

[www.sorijtorino.com](http://www.sorijtorino.com)