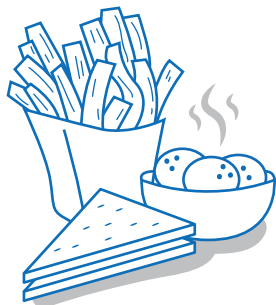




EDIT PUB

"Non sono solo una buona birra e del buon cibo che rendono un brewpub di successo; sono anche le persone che ci lavorano. Sono un pezzo integrale del puzzle quando si tratta di creare un'esperienza per un cliente. La birra può venderci da sola, ma qualcuno deve servirla e servirla bene. "

Ginger Tin, Ramping Up Server Training, The New Brewer



Perché i nostri fritti sono buoni? Per la qualità dell'olio impiegato, il tempo, la temperatura e la tecnica di frittura scelta. Il fritto di EDIT non unge, diverte. Il nostro classico? Gli Straccetti di Pollo grissinati, omaggio alla grissinopoli torinese. L'appetizer perfetto per iniziare la serata all'EDIT Pub, da stuzzicare insieme alle nostre birre.



senza glutine



vegetariano



vegano

Falafel*		6
Chips di Patate* rustiche		5
Patatine fritte*		5
Straccetti di Pollo* grissinati		7
Fish* & Chips in pastella EDIT Pils con salsa tartara		14
Pane Croccante, burro alla nocciola e alici* di Siacca (5 pz)		8
Mini Crescia sfogliata con tonno* marinato alla soia e guacamole (2 pz)		12
La Farinata di EDIT		5
(Aggiungi tutti gli ingredienti che desideri)		
· Burrata		2
· Mozzarella di Bufala		2
· Prosciutto Cotto		2
· Prosciutto Crudo		2,5
· Mortadella		2
· Pomodorini		2

DA STUZZICARE



Lo chiamiamo Orto per la familiarità e l'affinità che abbiamo con i produttori e con le materie prime. Prodotti genuini che vogliamo esaltare al massimo, lavorandoli nel più delicato e sano dei modi, attraverso preparazioni leggere che ne preservino tutto il sapore.

Il Rice Burger è il nostro simbolo, punto d'incontro tra le varie aree di EDIT, dove ognuna ha contribuito con la sua specialità.



senza glutine



vegetariano



vegano

Rice Burger*

Tomato Rice al salto, pomodoro marinato e pesto di basilico

11

Minestra di Cereali e Legumi* con chips di topinambur

9

Terrina di Parmigiana di melanzane*

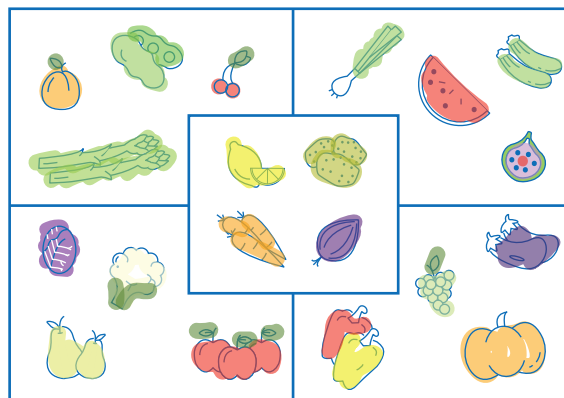
9

Pinzimonio di verdure all'orientale

9

PRIMAVERA

ESTATE



DALL'ORTO



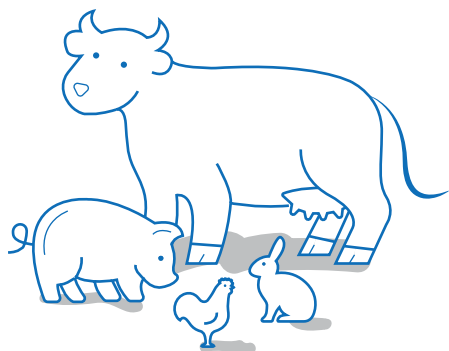
senza glutine



vegetariano



vegano




La selezione comprende il meglio delle carni della nostra regione: la Fassona, la gallina nostrana, il coniglio e il maiale. Abbiamo scelto di rispettare la tradizione portando qualcosa di nuovo, elementi locali e non, riunendoli nella combinazione che caratterizza la cucina popolare del pub. Il Ramen di manzo alla piemontese ne è l'emblema, rivisitazione della nostra tradizione in versione pop.

Carne cruda di Fassona con sfoglia croccante di pane al sesamo e gelato alla senape 10

Insalata di Gallina, panelle, spinacino, Grana Padano 24 mesi e citronette all'aceto balsamico 9

Ramen alla piemontese 13
Consommè, tajarin*, pancia di maiale, funghi grigliati, cipollotto, uovo sodo marinato, zenzero e salsa di soia

EDIT Burger 14
Hamburger di Fassona*, Beemster 10 mesi, insalata iceberg, pomodori, porri e maionese al wasabi con chips di patate rustiche

Filetto di Maiale* con indivia belga e croccante alle nocciole 14 

Coniglio* arrosto e crema di peperoni 13

DALLA FATTORIA PIEMONTESE



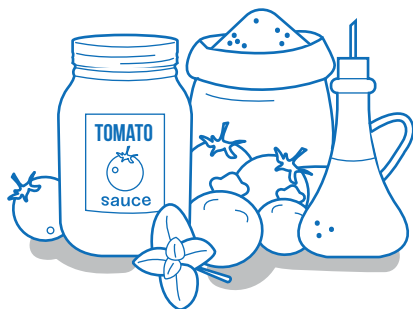
senza glutine



vegetariano





vegano




La Bakery è il laboratorio a vista accanto alla Caffetteria che realizza le meravigliose creazioni dolci e salate che deliziano tutta EDIT. Al Pub, la panificazione della Bakery prende vita insieme alle ricette di Renato Bosco, pizzaioricercatore veneto che ha dato una nuova leggerezza ai lievitati e le sue forme. La Pizza Crunch, ad esempio, è l'evoluzione contemporanea della pizza in teglia alla romana, particolare per la sua croccantezza, realizzata con impasti ad alta idratazione e lunga lievitazione.

PIZZA CRUNCH* BY RENATO BOSCO

- **Marinara**  7
Salsa di Pomodoro*, origano di montagna e olio all'aglio
- **Margherita DOP**  8
Salsa di Pomodoro*, bufala Campana DOP, pomodorini confit, croccante di pane speziato e olio al basilico
- **Vitello Tonnato** 9,5
Girello di Fassona piemontese, salsa tonnata e capperi fritti
- **Paesana** 9,5
Toma di Lanzo, patate di montagna e guanciale croccante

DOPPIO CRUNCH* BY RENATO BOSCO

- **Toast** 9,5
Stracchino artigianale, prosciutto cotto di Praga e toma piemontese
- **Vegetariano**  10
Melanzane e pomodori grigliati e mozzarella di bufala campana DOP
- **Romano** 10
Porchetta di Ariccia, Beemster 10 mesi e scarola

PANINO VAPORE* BY RENATO BOSCO (4 pz) 10

- Salsiccia di Bra e broccolo croccante
- Maiale*, cavolo rosso e salsa spicy
- Cotoletta* in carpione e maionese al limone

DALLA BAKERY



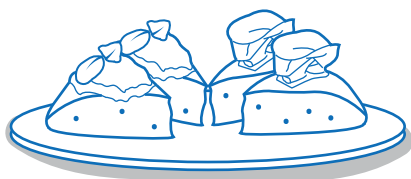
senza glutine



vegetariano



vegano



Condividere è il tema centrale dell'esperienza in EDIT. Al Pub significa sedersi allo stesso tavolo o allo stesso bancone, assaggiare di tutto un po', dal medesimo piatto, con le persone che vogliamo. Questa sezione offre le prelibatezze italiane. Formaggi, salumi e altri prodotti tipici, che possono essere condivisi con tutti i commensali; perchè la passione per il buon cibo è reale solo se condivisa!

ARIA DI PANE® BY RENATO BOSCO

20

· EDIT

- Metà burrata & crudo, metà margherita DOP
- Burrata Pugliese e prosciutto crudo di Parma 24 mesi
- Mortadella IGP Bologna, caprino e granello di pistacchi

Faraona* alla diavola 

28

Le Polpette* della Nonna e le sue salse

5 pz. 7

(Tzatziki, Arrabbiata, Guacamole)

10 pz. 13

Viaggio per le Colline Piemontesi

Le nostre Tome

- Toma di Lanzo 3
- Toma d'Antigorio al Prunet 3
- Toma d'Alpeggio 3,5
- Toma Verde 3
- Toma Gratin 3
- Degustazione di Tome 13

I nostri Salami 

- Salatoma 3
- Crudo taglio al coltello 3
- Salame essiccato 3
- Salamini classici 3
- Salame cotto 2,5
- Degustazione di Salami 12

I Salumi della tradizione Italiana 

11

Selezione di Formaggi Nazionali e Internazionali 

11

Assortimento di Salumi e Formaggi 

18

DA CONDIVIDERE

SELEZIONE SOFT DRINK EDIT PUB

Bibite 3

Coca Cola
Coca Cola zero
Mole Cola classica

Bibite Bio 3,5

Gazzosa
Spuma bionda
Chinotto
Cedrata
Limonata
Arancia Rossa
Tonica
Melagrana
Tè alla Pesca e fiori di sambuco
Tè al Limone e zenzero
Tè alla Liquirizia e finocchio

Succhi Bio 3

Pera williams
Pesca
Albicocca
Mirtillo nero
ACE
Ananas
Pompelmo
Mela

Acqua naturale e frizzante 2

SELEZIONE WHISKY & WHISKEY EDIT PUB

Ballantines Finest 4
(Rotondo, Semplice)

Crown Royal 5
(Delicato, Elegante)

Nikka from The Barrel 9
(Floreale, Deciso)

Nomad 6
(Morbido, Sapido)

Glenfiddich IPA Experiment 10
(Persistente, Agrumato)

anCnoc – Peatheart 13
(Affumicato, Dolce)

SELEZIONE VINI EDIT PUB

Bollicine



Prosecco Valdobbiadene Superiore 5 / 24

Brut Collalto

(Morbido, Fresco)

Franciacorta Brut Contadi Castaldi 30

(Fragrante, Scorrevole)

Syrah Rosè J.L. Denois 28

(Fruttato, Elegante)

Bianchi

Roero Arneis 2017 Valfaccenda 5 / 26

(Vibrante, Sapido)

Vermentino Le Calocchie 2017 25

Fattoria Camigliano

(Mediterraneo, Speziato)

Fiano Minutolo 2017 Polvanera 24

(Aromatico, Rotondo)

Rossi

Langhe Nebbiolo 2015 5 / 28

Cascina Ballarin

(Ricco, Raffinato)

Grignolino d'Asti 2017 Crotin 24

(Sottile, Elegante)

Cotes Du Lot Malbec Carbo 2017 25

Chateau Combel La Serre

(Fruttato, Divertente)

Passiti

Moscato di Noto 2017 Marabino 7 / 30

(Dolce, Equilibrato)

DRINK

LEGENDA



senza glutine



vegetariano



vegano

Tutte le preparazioni possono contenere allergeni per trascinamento.
Le informazioni circa la presenza di sostanze e prodotti che provocano allergie e intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.

*Gli ingredienti surgelati all'origine che trovate in menù sono i seguenti:

DA STUZZICARE

- Chips di patate rustiche
- Patatine fritte
- Pollo
- Tonno

DALLA FATTORIA PIEMONTESE

- Tajarin

*I prodotti congelati/abbattuti autonomamente che trovate in menù sono i seguenti:

DA CONDIVIDERE

- Aria di Pane ®
- Faraona
- Polpette

DALLA BAKERY

- Pizza Crunch
- Pizza Doppio Crunch
- Panino al Vapore
- Pancia di Maiale
- Salsa di Pomodoro

DALL'ORTO

- Minestra di Legumi e Cereali
- Terrina di Parmigiana di Melanzane

DA STUZZICARE

- Straccetti di Pollo grissinati
- Falafel
- Alici
- Tonno


DALLA FATTORIA PIEMONTESE

- Filetto di Maiale
- Coniglio
- Cotoletta
- Crema di Peperoni
- Tajarin

EDIT BAKERY

PER FINIRE CON DOLCEZZA...

Dalle torte ai biscotti, dai dolci monoporzione al gelato: ogni nostra dolce creazione viene realizzata nel laboratorio di Pasticceria e Gelateria di EDIT. Classico e moderno si incontrano grazie al rispetto delle ricette tradizionali e delle materie prime genuine e all'utilizzo delle più avanzate tecniche di lavorazione e cottura che vi sapranno stupire ma vi faranno sempre ritrovare la grande cultura dolciaria italiana.

-
- Profitterol dolce e amaro 5
 - Tartelletta limone e meringa 5
 - Frollino al cioccolato bianco con crema al litchis 5
 - Mousse alle castagne, crema al mandarino, nocciole e gianduia  5
 - Zucca e pomelo canditi con spugna croccante al cacao e spuma al pino 6

BIRRE SOUR AL CALICE

Proporre birre inusuali, da abbinare ai nostri dessert, è alla base della sperimentazione e dell'innovazione gastronomica di EDIT. Si tratta di birre con un carattere spiccatamente acido che dona a questa bevanda una freschezza ed una complessità unica.



Birrificio Nome Stile

- 5 **Klanbarrique** Padosè *Fruit IGA IT 7,7% (fruttata e delicata)*
- 4 **Argo** Threesome *Aged Amber Ale IT 7% (morbida e complessa)*
- 4 **Birrificio Sorrento** Ligia *IGA IT 6% (fresca e floreale)*

VINO PASSITO AL CALICE

-
- 7 **Moscato di Noto Passito 2017** *(dolce ed equilibrato)*