

EDIT RESTAURANT

MENU DEGUSTAZIONE

(Il menu è servito esclusivamente per tutto il tavolo)

*Polpo "alla Luciana", Hummus di Ceci e Cicoria piccante

*Lasagnetta aperta, ragù d'Agnello, fave e piselli

*Controfiletto di Fassona "alla Beppe" e purée di Patate

*Il Dessert delle due Sorelle

55

Abbinamento vini al calice 32

Abbinamento EDIT 35

L'offerta vegetariana varia a seconda della disponibilità del mercato.
Con preavviso saremo lieti di offrire un servizio più ricco.

Tutti i prodotti da forno sono di nostra produzione. Il coperto è sempre incluso.

ANTIPASTI

*Pesce Spatola à la Marinière 17

*Polpo "alla Luciana", Hummus di Ceci e Cicoria piccante 16

*Cruda di Fassona e Puntarelle alle Acciughe 18

*Asparagi "alla Bismark" 15

PRIMI PIATTI

*Carnaroli agli Asparagi, crudi e cotti 16

*Linguine Aglio, Olio, Peperoncino e Vongole 18

*Lasagnetta aperta, ragù d'Agnello, fave e piselli 17

*Bottoni di Coda brasata, brodo di Parmigiano e Zenzero candito 17

SECONDI PIATTI

*Pescato del giorno in Primavera 24

*Medaglioni di Fassona alla Milanese e Spinaci al burro 23

*Controfiletto di Fassona "alla Beppe" e purée di Patate 23

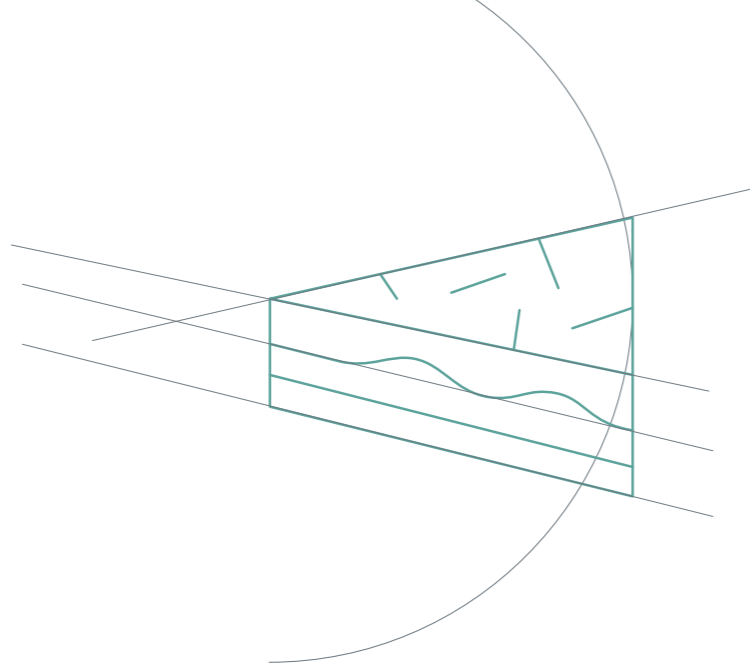
*Maiale nero di Samolaco, Mandorla e Asparagi 20

WINE TASTING

un percorso su misura di vini al calice abbinati ai vostri piatti
a partire da 7 € a calice

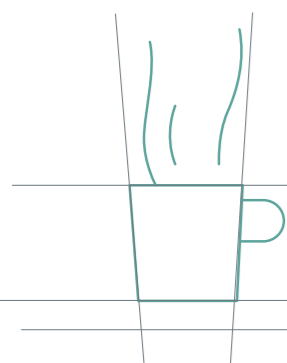
Acqua 75 cl 3

Espresso Etigua, Lavazza 3



DESSERT

*BiancoCampari	9
*Crepes Soufflè, Chantilly, crumble al caffè, gelato alla Carota	9
*Profitteroles di sorbetto al Cacao speziato, ganache al Cocco	9
*Île Flottante, Fragole, Nocciole sabbiolate	9

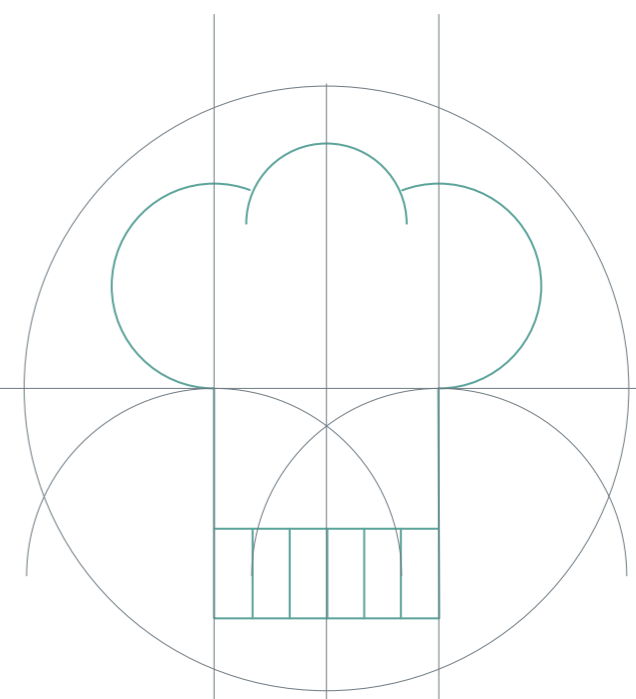


Espresso Etigua, Lavazza 3

EDIT CHEF'S TABLE EXPERIENCE


Chef's Table Experience 65
Bevande escluse

Chef's Table Experience 98
Pairing, acqua e caffè inclusi



hello@edit-to.com
www.edit-to.com

 EDIT.torino
#atasteforsharing #EDITrestaurant

 @EDIT.Torino.ATasteForSharing