

---

# THE LOFT BISTRÒ

---

In Piazza Carlo Alberto la tradizione abbraccia la modernità, le nostre ricette riescono a cogliere l'essenza della regione sabauda e fonderla con i sapori provenienti da tutta Italia.

Per qualsiasi informazione sulle sostanze che possono provocare allergie o intolleranze, è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio.

## LA COLAZIONE DI LAVORO

---

Dal martedì al venerdì solo a pranzo

### La Tradizione

14

Vitello Tonnato & Agnolotti al sugo d'arrosto  
Pane, Acqua e Coperto inclusi

### Il giardino di Silvy

14

Insalata Russa & Ravioli alle erbe  
Pane, Acqua e Coperto inclusi

### The Plate

14

Petto di pollo\* C.B.T. con Verdurine, Riso e Salsa  
Honey Mustard  
Pane, Acqua e Coperto inclusi

## IL NOSTRO PERCORSO

---

60

Una degustazione a spasso nel nostro menù

### • Amouse Bouche piemontesi

Tomino al verde, Insalata Russa, Vitello tonnato

### • Tagliolino Cacio & Pepe

### • Crema di Asparagi

Uovo cotto a bassa temperatura e Tartufo nero estivo

### • Polpette di Mollica e Melanzane

Con riduzione di Barbietola e briciole di Ricotta salata

### • Guancia di Vitello

con Patate al Rosmarino al forno

### • Dessert The Loft

### • Piccola Pasticceria secca & Caffè

Acqua, Coperto Grissini & Pane

### Abbinamento Vino su Richiesta

- Tre calici da accompagnamento + 15
- Quattro calici da accompagnamento + 20
- Abbinamento Cocktail by The Loft + 15  
disponibile solo a cena



@theloft\_bistro



+39 351 393 9918



Via Principe Amedeo 14B



www.theloft/bistro.it

the  
loft

---

# THE LOFT BISTRÒ

---


## GLI ANTIPASTI DEL BISTRÒ

<b>Il nostro piemonte</b> 15 Tomino fresco con Bagnetto verde, Tomino fresco con Aceto balsamico e Nocciole, Insalata Russa, Vitello tonnato, Peperoni arrosto e Acciughe	<b>Crema di Asparagi</b>  16 Crema di Asparagi con Uovo cotto a bassa temperatura e Tartufo nero estivo
<b>Il nostro piemonte da condividere</b> 25 Porzione per due persone	<b>Tartare di Salmone</b> 14 Tartare di Salmone* marinata agli agrumi e Salsa di soia con concassè di Avocado
<b>Vitello Tonnato</b> 13 Magatello di vitello cotto a bassa temperatura con Salsa tonnata e Capperi	<b>La battuta di Fassona piemontese</b> 14 Terminata al tavolo, accompagnata da Insalata di Finocchi e Noci e Parmigiano in doppia consistenza

## LA PASTA FRESCA

<b>Tajarin al pesto</b>  13 La tradizione piemontese omaggia la Liguria	<b>Plin alla carbonara</b> 13 La tradizione piemontese omaggia il Lazio
<b>Linguine Vongole e Bottarga</b> 16 Vongole* e Bottarga di Muggine	<b>Ravioli alle erbette</b>  12 Con Zucchine alla julienne, Pomodorini e Basilico
<b>Agnolotti piemontesi</b> 12 I classici agnolotti alle tre carni con Sugo d'arrosto	<b>Tagliolino Cacio e Pepe</b>  12 Un classico del The Loft Bistrò

## I SECONDI PIATTI

<b>Pollo Hot Pot Style</b> 14 Stufato di Pollo e Verdure nella salsa Curry e Cocco	<b>Tentacolo di Polpo</b> 14 Tentacolo di Polpo Piastrato adagiato su Hummus di Ceci, Pomodorini confit e Chips croccante di Prosciutto di Parma
<b>Polpettine di mollica e Melanzane</b>  13 Con riduzione di Barbietola e briciole di Ricotta salata	<b>Guancia* di vitello</b> 16 Marinata al Barbera d'Asti Déspet con Patate al Rosmarino al forno

---

<b>Contorni</b> 6	<b>Coperto</b> 2
Aggiunta di Tartufo nero estivo + 5	Nella formula degustazione e "Colazione di lavoro" non viene applicato il prezzo del coperto

 Prodotto vegetariano

\* Il prodotto può contenere in assenza di prodotto fresco un prodotto congelato tra gli ingredienti nella preparazione.

---

# L' ENOTECA DEL BISTRÒ

---

## VINI ROSSI

<b>Dolcetto d'Alba</b> DOC 2021 - Cantina Oriolo	20
<b>Barbera D'Asti "Déspet"</b> DOCG 2022 - Cantina Tenuta Bricco San Giorgio	20
<b>Barbera D'Asti Superiore</b> "Vigna vecchia" DOCG 2020 - Cantina Cossetti	26
<b>Barbera D'Alba</b> DOC 2022 - Cantina Sordo	26
<b>Verduno Pelaverga</b> DOC 2021 - Cantina Sordo	34
<b>Grignolino D'Asti "Gelsomora"</b> DOC 2022 - Cantina Cossetti	24
<b>Monferrato DOC Rosso "Hosteria"</b> 60% Pinot Nero 40% Barbera DOC 2020 - Cantina Bonzano	34
<b>Albarossa "Amartè"</b> DOC 2021 - Cantina Cossetti	32
<b>Ruche di Castagnole Monferrato</b> "San Pietro Realto" DOCG 2022 - Cantina Bersano	30
<b>Nebbiolo Langhe "Blagheur"</b> DOC 2021- Cantina Taliano	24
<b>Nebbiolo D'Alba</b> "Vigna Valmaggiore" DOC 2019 - Cantina Sordo	36
<b>Nizza "Caranti"</b> DOCG 2020 - Cantina Tenuta Bricco San Giorgio	43
<b>Nizza "Cremosina"</b> DOCG 2019 - Cantina Bersano	45
<b>Monferrato Rosso "Colpo D'Ala"</b> 50% Barbera 50% Merlot DOC 2013 - Cantina Marchesi Incisa della Rocchetta	48
<b>Pinot Nero "Marchese Leopoldo"</b> DOC 2019 - Cantina Marchesi Incisa della Rocchetta	48
<b>Barbaresco "I Patriarchi"</b> DOCG 2019 - Cantina Francone	52
<b>Barbaresco "Cinquantotto"</b> DOCG 2019 - Cantina Cossetti	64
<b>Barolo "Cinquantacinque"</b> DOCG 2018 - Cantina Cossetti	80
<b>Barolo "Monvigliero"</b> DOCG 2016 - Cantina Sordo	120

## VINI ROSÈ

<b>C'est Trop'</b> Méditerranée, IGP 2023 - Les Maitres Vignerons de la Presqu'île de Saint-Tropez	30
<b>Franciacorta Rosè</b> Brut DOCG - Cantina Cà de Pazzi	44
<b>Crémant de Bourgogne Rosé</b> Perle D'aurora - Louis Bouillot	48

## VINI BIANCHI

<b>Langhe Favorita "Fallegro"</b> DOC 2022 - Cantina Poderi Gianni Gagliardo	25
<b>Gavi di Gavi "Lugarara"</b> DOCG 2022 - Cantina La Giustiniana	24
<b>Roero Arneis "Ornesio"</b> DOCG 2022 - Cantina Cossetti	28
<b>Viognier "Sangiò"</b> DOC 2021 - Cantina Cossetti	31
<b>Langhe Nascetta "Leonina"</b> DOC 2021 - Cantina Francone	28
<b>Timorasso "Colli Tortonesi"</b> DOC 2022 - Cantina I Carpini	40

## BOLLICINE

<b>Prosecco Valdobbiadene Superiore</b> "Col De Mez" Extra Dry DOCG - Cantina Soligo	24
<b>Metodo Classico "La Mandoletta"</b> 50% Pinot nero 50% Chardonnay Brut Millesimato, 28 mesi sui lieviti, DOC 2018 - Cantina Bonzano	32
<b>Trento DOC "For4neri"</b> Brut Millesimato DOC 2022 - Cantina Zanotelli	51
<b>Metodo Classico "Giulia Contea"</b> 100% Dolcetto Brut Millesimato, 36 mesi sui lieviti, 2016 - Cantina La Casanella	54
<b>Alta Langa "Albea"</b> 50% Pinot nero 50% Chardonnay Brut, 30 mesi sui lieviti, DOCG - 2019 - Cantina Oriolo	36
<b>Franciacorta Brut</b> Brut DOCG - Cantina Cà de Pazzi	36
<b>Franciacorta Nature</b> Brut DOCG Millesimato 2020 - Cantina Cà de Pazzi	45
<b>Champagne Louis Costant</b> Brut Réserve	80
<b>Champagne Eric Tillet</b> Des Grillons Aux Clos - 100% meunier	100
<b>Champagne Dom Perignon</b> Vintage 2012 - Grand cru	450

---

# LE BEVANDE DEL BISTRÒ

---

## LA SELEZIONE DI BIRRE

**Bohemian Pilsner** 7  
Bottiglia 33cl - 5.0% - Cane di guerra

**Fuori dal Gregge #1** 8  
*IGA con Uva di Arneis*  
Bottiglia 33cl - 6.5% - Filo di Lana

**Fuori dal Gregge #2** 8  
*IGA con Uva di Nebbiolo*  
Bottiglia 33cl - 5.5% - Filo di Lana

**Heineken 0.0** 5  
Bottiglia 33cl - Birra analcolica 0.0%

## VERMOUTH TORINESI

**Amaro Cocchi "Dopo Teatro"** 7

**Carpano "Antica formula"** 8

**Punt & Mes** 6

**Classico del Professore** 8

**Rosso del Professore** 8

**43°12° al Vin Santo** 8

**Martini Riserva Ambrato** 7

## DIGESTIVI DOPO PASTO

**Limoncello** 5

**Mirto** 5

**Genepy** 5

**Unicum Zwack** 5

**Vecchio Amaro del Capo** 5

**Fernet Branca** 5

## ACQUA & SOFT DRINKS

**Acqua Lurisia 0.5cl** 2  
Acqua naturale e Acqua frizzante

**Soft Drinks** 4  
CocaCola, CocaCola 0, Fuze tea, Chinotto Lurisia, Aranciata Lurisia

## CAFFETTERIA

**Caffè** 2

**Caffè corretto** 4  
Grappa bianca, Grappa barricata, Sambuca

## CALICI VINI BIANCHI

**Langhe Favorita "Fallegro"** 6  
DOC 2022 - Cantina Poderi Gianni Gagliardo

**Roero Arneis "Ornesio"** 7  
DOCG 2022 - Cantina Cossetti

**Langhe Nascetta "Leonina"** 8  
DOC 2021 - Cantina Francone

## CALICI VINI ROSSI

**Barbera D'Asti Superiore** 6  
DOCG 2020 - Cantina Cossetti

**Nebbiolo Langhe "Blagheur"** 7  
DOC 2021- Cantina Taliano

**Nizza "Caranti"** 8  
DOCG 2020 - Cantina Tenuta Bricco San Giorgio

## CALICI BOLLICINE

**Prosecco Valdobbiadene Superiore** 7  
Extra Dry DOCG - Cantina Soligo

**Alta Langa "Albea"** 8  
50% Pinot nero 50% Chardonnay  
Brut, 30 mesi sui lieviti, DOCG - 2019 -  
Cantina Oriolo

## CALICI VINI ROSÈ

**C'est Trop'** 8  
Méditerranée, IGP 2023 - Les Maitres Vignerons de  
la Presqu'île de Saint-Tropez

**Crémant de Bourgogne Rosé** 9  
Perle D'aurora - Louis Bouillot

## CALICI DEL GIORNO

**In base alla disponibilità** -  
Ogni giorno proponiamo un vino dalla nostra  
cantina del territorio piemontese, chiedi al nostro  
staff l'etichetta del giorno