1757

DEL CAMBIO

Nato nel cuore di Torino il 5 ottobre 1757, il Ristorante Del Cambio è un racconto che attraversa i secoli, celebrando arte, gusto e bellezza. Traendo ispirazione da testi storici come il celebre ricettario del 1766, *Il cuoco piemontese perfezionato a Parigi,* prima grande codificazione della cucina regionale, la proposta gastronomica affonda le radici nella storia, reinterpretando con eleganza contemporanea l'incontro secolare tra Piemonte e Francia. Un viaggio che riscopre i sapori autentici, le stagioni e le memorie culinarie del territorio, trasformando l'essenza di un'epoca in un'esperienza unica e senza tempo.

Born in the heart of Turin on October 5, 1757, Del Cambio tells a story that spans centuries, celebrating art, taste and beauty.
Its gastronomic offering reinterprets the centuries-old encounter between Piedmont and France, drawing inspiration from historic texts such as the renowned 1766 recipe book *Il cuoco piemontese perfezionato a Parigi* (The Piedmontese cook perfected in Paris), the first major codification of regional cuisine. This journey rediscovers the authentic flavours, seasons, and culinary memories of the territory, transforming the essence of an era into a unique and timeless experience.



MENU DEGUSTAZIONE *1757*

1757 TASTING MENU

La visione culinaria di Del Cambio, nella sua essenza.

Del Cambio's culinary vision, in its essence.

175,00

SELEZIONE DI VINI IN ABBINAMENTO

WINE PAIRING SELECTION

Radici del Territorio

abbinamenti con vini locali
pairings with local wines

135,00

Essenza della Cantina

abbinamenti con vini dal mondo
pairings with wines from around the world

135,00

Il menu degustazione è da intendersi per tutti gli ospiti del tavolo
The tasting menu is intended for all guests at the table

Gran Antipasto Piemontese*

Un racconto corale della tradizione
A collective tale of tradition

Paté di Fassona e foie gras, Uovo alla "bagnolet", Ostrica gratinata,
Indivia con Robiola di Roccaverano e Moscato, Capunet di verza e salampatata,
Vitello tonnato, Albese, Spinaci alla crema, Ceci e aromatiche, Tris di alici

Fassona beef and foie gras pâté with brioche, Endive with Robiola di Roccaverano and Moscato gel, "Bagnolet" egg, Trio of anchovies, Oyster au gratin, Savoy cabbage capunet with salampatata, Vitello tonnato, Albese-style veal, Creamed spinach, Chickpeas and herbs

---

Lingua alla "Persillade"

Salsa verde, lardo in carpione, gelée di consommé e prezzemolo
Veal tongue, persillade, vinegar-marinated lardo, consommé gelée and parsley

Ispirato a *Lingua di bue alla "persillade"* de *Il cuoco piemontese perfezionato a Parigi.*
Inspired by *Lingua di bue alla 'persillade'* from *Il cuoco piemontese perfezionato a Parigi.*

"Minestra di riso"

Con porcini, tartufo e funghi freschi
Risotto with porcini mushrooms, truffle and fresh mushrooms

Ispirato a *Minestra di riso* de *Il cuoco piemontese perfezionato a Parigi.*
Inspired by *Minestra di riso* from *Il cuoco piemontese perfezionato a Parigi.*

"Pollastra immascherata in salpicon"

Quaglia ripiena, fagioli bianchi e intingolo di "salpicon"
Stuffed quail, white beans and "salpicon" sauce

Ispirato a *Quaglia in salpicon* de *Il cuoco piemontese perfezionato a Parigi.*
Inspired by *Quaglia in salpicon* from *Il cuoco piemontese perfezionato a Parigi.*

Riso al latte

Con Parmigiano e cannella
Rice pudding, Parmesan and cinnamon

Torta Savoia*

Genoise al cacao, mousse e pralinato di nocciole, crema diplomatica e cioccolato
Cocoa génoise, hazelnut mousse and praline, diplomate cream and chocolate

Millefoglie*

Con crema pasticcera ai fiori d'arancio e chantilly alla vaniglia
Mille-feuille, orange blossom pastry cream and vanilla Chantilly

MENU ALLA CARTA

À LA CARTE MENU

L'esperienza à la carte prevede la scelta di un minimo di due portate salate per persona
The à la carte experience involves the choice of at least two savory dishes per person

ANTIPASTI

STARTERS

Declinazioni di carne cruda 55,00
Carne cruda battuta al coltello e albese di Razza Piemontese con scarola e spinaci alla crema
Hand-cut tartare and Albese-style slices of Piedmontese beef with escarole and creamed spinach

Vitello tonnato 55,00
Con indivia riccia alla brace e capperi al verde
With chargrilled frisée endive and capers in salsa verde

Insalata piemontese 50,00
Selezione di primizie stagionali in diverse preparazioni
Selection of seasonal vegetables in various preparations

Lingua alla "Persillade" 50,00
Salsa verde, lardo in carpione, gelée di consommé e prezzemolo
Veal tongue, persillade, vinegar-marinated lardo, consommé gelée and parsley

PRIMI PIATTI

FIRST COURSES

“Minestra di riso” 55,00

Con porcini, tartufo e funghi freschi
Risotto with porcini mushrooms, truffle and fresh mushrooms

Plin e consommé di crostacei* 58,00

Con crudo di crostacei
Piedmontese shellfish-stuffed pasta with consommé and raw shellfish

Agnolotti alla piemontese in tre versioni 50,00

Classica, al tovagliolo e tagliolini del plin
Traditional, al tovagliolo and plin-style tagliolini

Gnocco di patate 50,00

Con ragù di cervo e radicchio di Chioggia al Vermouth e arancia
Potato gnocco with venison ragù and Vermouth-and-orange Chioggia radicchio

SECONDI PIATTI

MAIN COURSES

“Beest steks”* 75,00

Filetto di Razza piemontese con foie gras e tartufi all’italiana
Piedmontese beef fillet with foie gras and Italian-style truffle

Pescato del giorno* 70,00

Con salsa corta, cime di rapa e polline
Fish of the day with reduced sauce, turnip greens and bee pollen

“Coste alla marinata” 65,00

Cotoletta alla piemontese, carpione, potage Parmentier e prezzemolo
Veal in breadcrumbs, carpione, potage Parmentier and parsley

Finanziera Del Cambio* 60,00

Stufato di frattaglie della tradizione piemontese
Traditional Piedmontese offal stew

DOLCI E FORMAGGI

DESSERTS AND CHEESE

Bonet* 30,00
Ganache cioccolato e Disaronno, panna e salsa al caramello
Chocolate and Disaronno ganache, cream and caramel sauce

Millefoglie* 30,00
Con crema pasticcera ai fiori d'arancio e chantilly alla vaniglia
Mille-feuille, orange blossom pastry cream and vanilla Chantilly

Torta Savoia* 30,00
Genoise al cacao, mousse e pralinato di nocciole, crema diplomatica e cioccolato
Cocoa génoise, hazelnut mousse and praline, diplomate cream and chocolate

Affogato al caffé* 30,00
Gelato al fior di latte, nocciole vetrificate e fave di cacao
Fior di latte ice cream with espresso, glazed hazelnuts and cacao nibs

Selezione di formaggi 30,00
Cheese selection

Servizio acqua p.p. 10,00
Water service p.p.

Caffè 10,00
Coffee

Tutti i prezzi indicati si intendono in euro.
All prices are in euro.

* I piatti contrassegnati con l'asterisco contengono prodotti abbattuti dopo la preparazione per mantenere inalterate le proprietà nutritive durante la conservazione, seguendo le procedure del piano di autocontrollo HACCP.
*Dishes marked with an asterisk contain ingredients which have been frozen after being prepared to maintain their nutritional properties during preservation, following the procedures of HACCP.

**I piatti contrassegnati con il doppio asterisco contengono un prodotto acquistato all'origine congelato. Per informazioni sugli allergeni rivolgersi al personale di sala.
**Dishes marked with a double asterisk contain a product originally purchased frozen.
For further information on allergens please ask our staff.