

# EDIT RESTAURANT

## QUATTRO PORTATE

(Il menu è servito esclusivamente per tutto il tavolo)

55

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

\*Fusillone Monograno Felicetti, Cavolo nero e Ragù bianco di cortile

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

\*Il Dessert delle due Sorelle

Abbinamento vini al calice

32

Abbinamento EDIT

35

## WINE TASTING

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

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

## ANTIPASTI

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

16

\*Anguilla Affumicata, Parmigiano, mostarda di Pesche

17

\*Il servizio del Coniglio

18

\*Cruda di Fassona, Cocco, Puntarelle alle Acciughe

18

## PRIMI PIATTI

\*Carnaroli, Cappasanta, la Zucca

18

\*Fusillone Monograno Felicetti, Cavolo nero  
e Ragù bianco di cortile

16

\*Agnolotti del Plin ai tre Arrosti

17

\*Gnocchi di Patate, Toma e Salciccia di Bra  
-consigliato anche con Caviale Calvisius Tradition Royal 10 gr.

16

+20

## SECONDI PIATTI

\*Pescato all'Acqua Pazza, Insalata di rinforzo

24

\*Coq au Vin, Cipolline e Funghi Porcini

22

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

23

\*Pecora Bergamasca, Cime di Rapa e salsa alla Senape

23

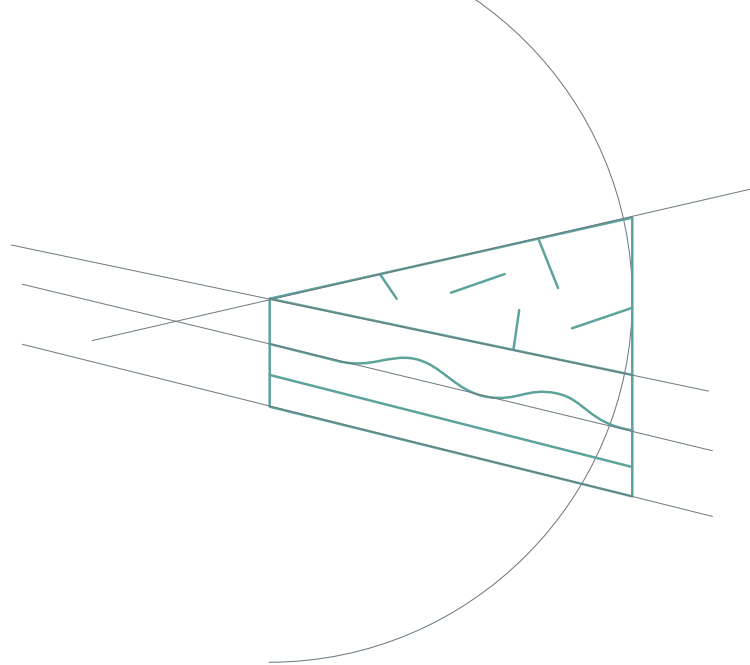
Tutti i prodotti da forno sono di nostra produzione. Il coperto è sempre incluso.

Acqua 75 cl

3

Espresso Etigua, Lavazza

3



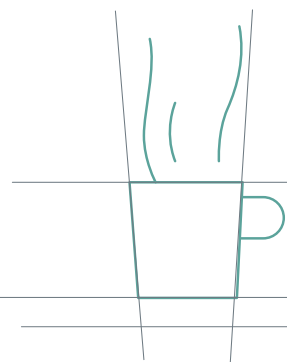
## DESSERT

\*BiancoCampari 9

\*Crepe Soufflè alle Clementine 9

\*Millefoglie di Mela e Gelato alla Vaniglia 9

\*Bunet al Fernet 9

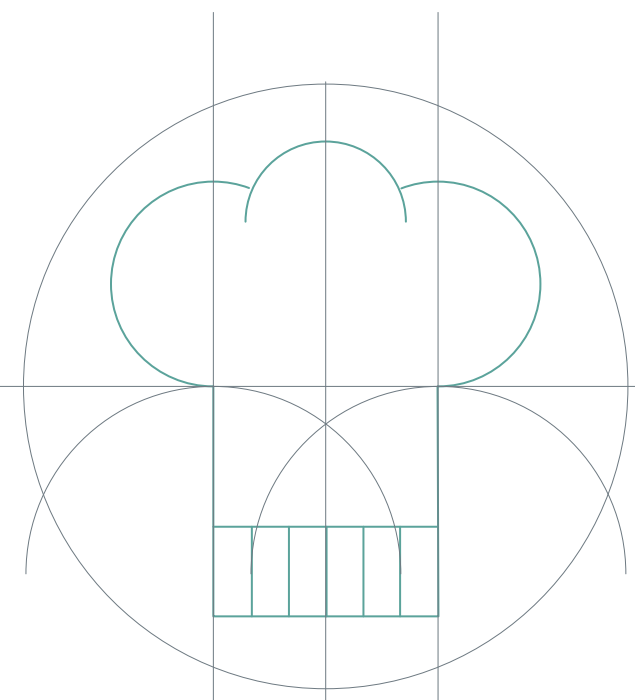


Espresso Etigua, Lavazza 3


## EDIT CHEF'S TABLE EXPERIENCE


**Chef's Table Experience** 65  
Bevande escluse

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



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

 EDIT.torino  
#atasteforsharing #EDITrestaurant

 @EDIT.Torino.ATasteForSharing