



Menù



Lista delle Vivande

Vitello tonnato "avanguardia e comfort"
€13

Cappon, gamberi e ricciola*
€14

Cruda di Bra, soffice di Roccaverano e cialda sfarrata
€13

Uovo poche, patata al timo e tartufo nero
€12

Plin di seirass e borragine al burro di nocciola
€15

Tagliolino "Bossolasco" 38 tuorli al ragù di cortile
€14

Crema di riso riserva "Barone" allo zafferano e midollo in gremolada
€13

Scamoncino di agnello, scalogno confit e salsa rafano e miele
€17

Entrecote di manzo, carciofi brasati e vinaigrette ai fagioli di Saluggia
€18

Avocado toast
€14

Merluzzo innamorato della piemontese, croccante di polenta e olive taggiasche*
€15



Wine list



**Prodotto congelato all'origine. / **Prodotto acquistato fresco all'origine e abbattuto da noi. / (*) Secondo il pescato il prodotto potrebbe essere fresco
Coperto € 2,00*

Il pane servito a coperto potrebbe essere soggetto a doratura.

*In assenza di reperimento di prodotto fresco alcuni prodotti possono essere congelati all'origine.
A seguito dell'entrata in vigore del Regolamento (UE) 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, si rende noto alla Spettabile Clientela che i nostri preparati potrebbero contenere tracce di: Cereali contenenti glutine e relativi prodotti / Crostacei e relativi prodotti / Uova e relativi prodotti / Pesce e relativi prodotti (istamine) / Arachidi e relativi prodotti / Semi di soia e relativi prodotti / Latte e relativi prodotti (incluso il lattosio) / Frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci, anacardi, noce pecan, noce del Brasile, noci del Queensland e relativi prodotti / Sedano e relativi prodotti / Senape e relativi prodotti / Semi di sesamo e relativi prodotti / Diossido di zolfo e solfiti a concentrazioni maggiori di 10 mg/kg o 10 mg/litro riportati come SO₂ / Lupino e relativi prodotti / Molluschi e relativi prodotti.*

*Si prega di segnalare al personale di sala eventuali intolleranze e/o allergie alimentari.
Su richiesta è disponibile il libro degli ingredienti*



Siamo tra il 1870 ed il 1875, quando nel centro della città, all'angolo fra Corso Vittorio Emanuele II e Corso Re Umberto, apre la liquoreria "Principe Umberto" che viene poi rilevata da Ernesto e Pietro Platti.

I due fratelli la rinominarono "Caffè Platti" e la trasformarono in quella che sarà poi destinata a diventare un'istituzione torinese, un punto di riferimento sociale e culturale per tutto il corso del '900.

Locale storico di Torino e d'Italia, ha segnato infatti tre epoche tra i suoi stucchi e i suoi specchi, ha assistito all'Unità d'Italia, alle due guerre mondiali, al boom industriale e ha visto passare intellettuali, politici, poeti e imprenditori della migliore borghesia sabauda; veniva a leggere Luigi Einaudi, secondo presidente della Repubblica Italiana, a scrivere Cesare Pavese che incontrava l'editore Giulio Einaudi.