

INDICAZIONI ALLERGENI | ALLERGEN DIRECTORY

AVVISO IMPORTANTE

Sul menù, accanto al nome delle pietanze si trova l'indicazione degli allergeni presenti come ingredienti.
Gli stessi sono evidenziati con dei numeri, di seguito la corrispondenza numerica.

- 1 Cereali contenenti glutine (grano, orzo, segale, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati
- 2 Crostacei e prodotti derivati
- 3 Uova e prodotti derivati
- 4 Pesce e prodotti derivati
- 5 Arachidi e prodotti derivati
- 6 Soia e prodotti derivati
- 7 Latte e prodotti derivati (compreso lattosio)
- 8 Frutta a guscio cioè mandorle (*Amigdalus communis*), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci pecan [*Carya illinoensis* (*Wangenh*) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati
- 9 Sedano e prodotti derivati
- 10 Senape e prodotti derivati
- 11 Semi di sesamo e prodotti derivati
- 12 Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o mg/l espressi come SO₂
- 13 Lupino e prodotti a base di lupino
- 14 Molluschi e prodotti a base di mollusco

IMPORTANT NOTICE

*On the menu at the end of each dish name you will find a number indicating the allergen ingredients.
Please find here below the correspondig legenda.*

- 1 Cereals containing gluten (wheat, barley, rye, oats, spelt, kamut or their hybridised strains) and derivate
- 2 Shellfish and derivate
- 3 Eggs and derivate
- 4 Fish and derivate
- 5 Peanuts and derivate
- 6 Soy and derivate
- 7 Milk and derivate (including lactose)
- 8 Nuts as almonds (*Amigdalus communis*), hazelnuts (*Corylus avellana*), walnuts (*Juglans regia*), cashews (*Anacardium occidentale*), pecans [*Carya illinoensis* (*Wangenh*) K. Koch], brazil nuts (*Bertholletia excelsa*), pistachios (*Pistacia vera*), Queensland nuts (*Macadamia ternifolia*) and derivate
- 9 Celery and derivate
- 10 Mustard and derivate
- 11 Sesame seeds and derivate
- 12 Sulphur dioxide and sulphites at concentrations over 10 mg/kg or mg / l identified as SO₂
- 13 Lupine and lupine-based products
- 14 Molluscs and mollusc-based produ cts

STARHOTELS
PREMIUM

Majestic
TORINO

... Questa è la mia cucina... Chef Massimo Benzi

Gentile ospite/cliente, se hai delle allergie e/o intolleranze chiedi pure informazioni.
Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.

*Dear guest / customer, if you have allergies and / or intolerances please ask information.
We are prepared to advise you in the best way.*

LA TRADIZIONE/THE TRADITION

Vitello tonnato cotto al punto rosa 3-4-9-10
Baked veal with tuna sauce

Plin* ortiche e maggiorana con la ratatouille 1-3-7-9
Stuffed "plin*" with nettles, marjoram and ratatouille

Il classico brasato al Nebbiolo 9
Braised beef with Nebbiolo red wine

Dessert

Menù degustazione con calice di vino
Tasting menu with glass of wine

Euro 59,00

I NOSTRI DOLCI/DESSERT

Parfait all'aurum e pistacchi 4-7-8
Parfait of aurum liquor with pistachios

Euro 8,00

Bonet 1-3-7-8
Bonet

Euro 7,00

La nostra crostata con la marmellata e il gelato alla crema 1-3-7
Jam tart with vanilla ice cream

Euro 8,00

Tiratisù ai frutti di bosco 1-3-7
Tiratisù with berries

Euro 8,00

Gelato "Le Regine 3-6-7-8
Ice cream

Euro 7,00

Macedonia di frutta fresca
Fresh fruit salad

Euro 7,00

Il prodotto può essere surgelato *- The product could be frozen

Orario di apertura : dalle 12,30 alle 14,00 e dalle 19,15 alle 22,00
Opening hours<. Fron 12,30 p.m. to 02,00 p.mp from 07,15 p.m. to 10,00 p.m.

Coperto euro 3,00/Cover charge 3,00

SECONDI PIATTI DI CARNE / MAIN COURSES MEAT

Tagliata selezione "La Granda" al pepe rosa e asparagi 7-9

Sirloin steak veal with pink pepper and asparagus

Euro 25,00

Filetto selezione "La Granda" con basilico e mandorle 1- 7-8-9-10

Filled beef breaded with basil and almonds

Euro 28,00

Galletto selezione "La Granda" alla griglia 9

Grilled cockerel

Euro 19,00

Il classico brasato selezione "La Granda" al Nebbiolo 7-9

Braised beef with Nebbiolo red wine

Euro 24,00

La nostra carne proviene dal consorzio "La Granda" quality food

Our meat comes from "La Granda" quality food

CONTORNI / SIDE DISHES

Insalata mista

Mixed salad

Euro 8,00

Insalata verde

Green salad

Euro 6,00

Verdure grigliate

Grilled vegetables

Euro 12,00

ANTIPASTI / STARTERS

Battuta selezione "La Granda" con uovo cbt 62° 3-8

Veal steak tartare with egg 62°

Euro 16,50

TRIS PIEMONTESE

Vitello tonnato selezione "La Granda" cotto al punto rosa, tomino al verde con acciughe e insalata russa 3-4-9-10

Baked veal with tuna sauce, soft cheese with green anchovies sauce

Euro 16,50

La salmonata e gli zucchini in carpione 4-9

Salmon trout with pickled courgettes stile

Euro 16,00

Flan di asparagi con crema di toma piemontese 3-7-9

Asparagus flan with piedmontese toma cheese cream

Euro 15,00

Coniglio in porchetta 9

Roll rabbit stuffed bacon

Euro 16,00

Acqua naturale / Still water 33 cl

Acqua gasata / Sparkling water 33 cl

Euro 2,00

Acqua naturale / Still water 75 cl

Acqua gasata / Sparkling water 75 cl

Euro 3,50

PRIMI / FIRST COURSES

Tagliolini* 30 rossi con i "luvertin" 1-3-7-9

"Tagliolini*" pasta with asparagus

Euro 15,50

Risotto cacio e pepe 7-9

Risotto with goat cheese and pepper

Euro 15,00

Gnocchi* di patate con gamberi* e battuto di basilico 1-2-3-7-8 9

Potato dumplings with shrimps and basil

Euro 17,00

Plin* ortiche e maggiorana con ratatouille 1-3-7- 9

Stuffed "plin*" with nettles, marjoram and ratatouille

Euro 15,00

Spaghettoni AOP(aglio,olio e peperoncino) con acciughe del Cantabrico1-4

"Spaghettoni" pasta with anchovies, oil, garlic and chili

Euro 15,00

La pasta fresca è di nostra produzione e successivamente abbattuta e surgelata sino al momento della cottura

Pasta is of our production

ZUPPE / OUR SOUPS

Vellutata di carote con anice stellato e caprino 1-7-9

Cream of carrots with star anise and goat cheese

Euro 14,00

SELEZIONE/SELECTION

Selezione di formaggi 7

Selection cheese

Euro 18,00

SECONDI PIATTI DI PESCE/MAIN COURSES FISH

Scaloppa di rombo con erbe e stracciatella 4-7-9

Turbot fish escalope with herbs and stracciatella cheese

Euro 26,00