

Dal sito www.sidreria-torino.it:

**Ingredienti selezionati per un'esperienza unica
Nel nostro ristorante all you can eat, la qualità è al primo
posto. Scegliamo con cura materie prime fresche e
genuine, perfette per esaltare i sapori della nostra cucina.**

**Ogni giorno prepariamo i piatti con ingredienti di
stagione, garantendo freschezza, gusto e salubrità.**

**Collaboriamo con fornitori che condividono i nostri
valori: rispetto per il cliente e l'ambiente, sostenibilità e
qualità certificata.**

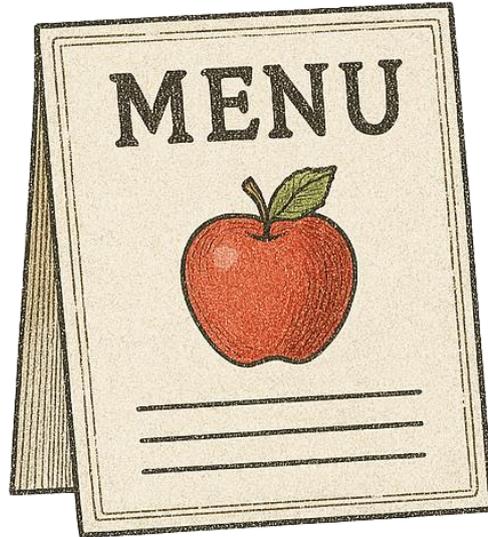
Il nostro sidro: tradizione e qualità.

**L'unica bevanda che troverai nel nostro ristorante è il
sidro, scelto per accompagnare perfettamente ogni
piatto. Selezioniamo esclusivamente sidri di alta qualità,
dal gusto autentico e naturale.**

I nostri fornitori di eccellenza

- **MELCHIORI** – Sidro artigianale di alta qualità
 - **AMORUM** – Prodotti e consulenza per il menù vegano
- Vieni a trovarci per scoprire il perfetto connubio tra cibo
di qualità e sidro artigianale, in un'esperienza
gastronomica unica!**

Il menu



Il nostro menù è all you can eat and drink a base di sidro.

Ogni mese un nuovo menù.

**Tutto compreso nel prezzo dall'antipasto al caffè, sidro
incluso**

Il menù di Maggio:

Insalata di mele con melone e fiori

Tartare di manzo con Granny Smith

Carciofi crudi con grana

Flan di cipolle e patate con capperi e olive

Polpettine con scarpetta

Risotto con formaggio di capra e mirtili

Filetto rosa con salsa "l'hai inventalu mi"

Crostatina di mele con crema e amaretti

Biscotti con mascarpone e Calvados

