

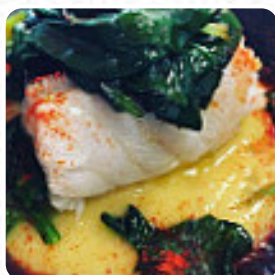
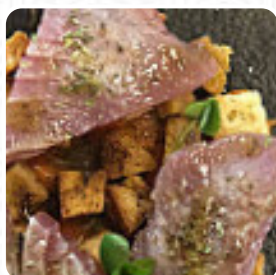


Menu Casa Amélie

<https://piatti.menu>

Via Giulio Carlo Ignazio 4 bTurin 10122, Torino, Italy

(+39)115211579,(+39)0115211579 - <http://www.ristorantecasaamelie.com/>



La **carta di Casa Amélie** di Torino include **171** pietanze. In media i *pietanze o bevande sul [la carta](#)* costano circa 13 €. Le categorie possono essere visualizzate nel menù in basso. Un tavolo semplice dove il piatto è il protagonista, un servizio molto attento e caloroso e una carta dei vini - circa cento etichette - accuratamente selezionata tra le eccellenze del Piemonte e qualche delizia da tutto il mondo. Tuttavia, lanciare un'attività richiede anche molto coraggio, e l'ispirazione per questo è stata trovata in Amélie, un bulldog francese morto a tredici anni pieno di determinazione e grinta. È stata la fusione di questi due sentimenti che ha dato vita al nome e alla posizione del Ristorante Casa Amélie, con 20 posti, due piani e uno stile deliberatamente minimalista in via Carlo Ignazio Giulio 4b, nel delizioso Quadrilatero Romano. Per prenotazioni di sei persone o più, contattare direttamente il ristorante.

Menu Casa Amelie



Bevande Analcoliche

ACQUA

Riso

RISOTTO

Antipasti E Insalate

ANTIPASTO

Salse

SALSA

Torta

PETIT FOUR

Bevande Calde

CAFFÈ

aperitivi

SPRITZ

7 €

Piatti D'entrata / Entrées

VITELLO BOTTARGATO

15 €

Appariement du vin

APPARIEMENT DU VIN

Tasting Menus

TASTING MENUS

Degustazioni

DEGUSTAZIONI

Cena Al Chiaro Di Luna

DRINK DI BENVENUTO

New Year's Eve menu €90

CALICE DI BENVENUTO

New Year's Eve Menu €80

BRINDISI DI MEZZANOTTE

APERITIF & SPRIZZ

GIN TONIC TANQUERAY

8 €

And To Finish

MIDNIGHT TOAST

Vini In Abbinamento

VINI IN ABBINAMENTO

Piatto D'entrata

GAMBERI E VERZA MARINATA

BE CURIOUS

ABBINAMENTO VINI

Cocktail

NEGRONI

7 €

MARGHERITA

8 €

Primo

BOTTONCINI DI LENTICCHIE ROSSE E
BRODO DI COTECHINO

PLIN DI CARCIOFI ARROSTO E RICOTTA
DI BUFALA IN BOUILLABAISSE DI
GAMBERI

Menu Casa Amelie



Waiting For Aperitif

A GLASS OF SPUMANTE 7 €

GIN SPECIALI 10 €

Piatti D'entrata

CALAMARI, CREMA DI GAMBERI ROSSI,
MANDORLE

TONNO ROSSO, FOIE GRAS, LAMPONI E
IL SUO ACETO

Piatto Principale

CODFSH, COFEE ZABAIONE AND WHITE
TRUFE

CRUNCHY BOILED AND ITS SAUCES

CODFISH, BROCCOLI AND SPICED
PISTACHIO

Piatto principale

BACCALÀ, ZABAIONE AL CAFÈ E
TARTUFO BIANCO

BOLLITO CROCCANTE E LE SUE SALSE

BACCALÀ, BROCCOLI E PISTACCHIO
SPEZIATO

L'attente Un Apéritif

VERMOUTH COMME LE VEUT LA
TRADITION 6 €

VERRE DE VIN MOUSSEUX 7 €

GIN TONIC INTERNATIONAL 12 €

Antipasto

DEGUSTAZIONE

SHRIMPS AND MARINATED SAVOY
CABBAGE

CAPELANTE, MAIALE SOFFIATO E CIME
DI RAPA

SCALLOPS, PUFFED PORK AND
TURNIPS TOP

L'attesa Un Aperitivo

VERMOUTH COME VUOLE LA
TRADIZIONE 6 €

CALICE DI SPUMANTE 7 €

LADY LANE GIN TONIC 10 €

GIN TONIC INTERNAZIONALI 12 €

Entrée | Piatti

CERVO MARINATO, VERZA E
MELISSA 15 €

TINCA AFFUMICATA ALLA CANAPA
E POMPELMO ROSA 15 €

GAMBERI, CECI NERI E ACCIUGHE 15 €

TARTARE DI RAPE, CICORIA E
ARANCIO 13 €

Categoria Di Ristorante

ITALIANO

VEGETARIANO

FRANCESE

MEDITERRANEO

Antipasti

OSTRICA E BIRRA SCURA 14 €

BRUSCHETTA DI TONNO ROSSO
SICILIANO 14 €

BURRATA

SQUIDS, RED SHRIMPS CREAM AND
ALMONDS

RED THUNA, FOIE GRAS, RASPBERRY
AND ITS VINEGAR

Menu Casa Amelie



PLATS PRINCIPAUX

VENTRE DU PORC, SAUCE AU VERMOUTH ET LAITUE ROMAINE	20 €
RAGOÛT DE BŒUF, MOZZARELLA DE BUFFLONNE, CHOU-FLEUR	20 €
MORUE, BROCOLIS, SAUCE DE NOISETTE, OSEILLE	20 €
SÉRIOLE, RADICCHIO ET SALSA VERDE	20 €
TUTTI I CAVOLI MIEI : SÉLECTION DE LÉGUMES DE SAISON, SÉSAME, TOMATES SÉCHÉES	16 €

Pâtes

AGNOLOTTI FARCIES DE VIANDE DE SANGLIER, OLIVES VERTES	
GNOCCHIS DE MAÏS AVEC BRACIOLE DE NAPLES	
PÂTES CALAMARATA, POISSON BLEU, CITRON ET CÂPRES	
PÂTES FUSILLONI, MOULES, COURGE, ROMARIN	
SPAGHETTI, POIVRE ROUGE, FANES DE NAVET ET NOIX DE CAJOU	

Entrees Dishes

BOTTARGATO VEAL	15 €
MARINATED VENISON, SAVOY CABBAGE AND LEMON BALM	15 €
TENCH SMOKED WITH HEMP AND PINK GRAPEFRUIT	15 €
SHRIMPS, BLACK CHICKPEAS AND ANCHOVIES	15 €
TURNIPS TARTARE, CHICORY AND ORANGE	13 €

Entrée Plats

VEAU BOTTARGATO	15 €
-----------------	------

VENAISON MARINÉE, CHOUX DE MILAN ET MÉLISSE	15 €
TANCHE FUMÉE AU CHÈNEVIS, PAMPLEMOUSSE ROSE	15 €
CREVETTES, POIS CHICHES NOIRS ET ANCHOIS	15 €
TARTARE DE NAVET, CHICORÉE ET ORANGE	13 €

Ingredienti Utilizzati

BURRO
POMODORI
OLIVE
TONNO
CIOCCOLATO

Questi Tipi Di Piatti Vengono Serviti

PANE
CARNE
PESCARRE
SPAGHETTI
AGNELLO

Pasta

AGNOLOTTI STUFFED WITH BOAR MEAT, GREEN OLIVES	15 €
CORN GNOCCHI WITH NEAPOLITAN BRACIOLE SAUCE	15 €
CALAMARATA PASTA WITH BLUEFISH, LEMON AND CAPERS	15 €
FUSILLONI PASTA, MUSSELS, PUMPKIN AND ROSEMARY	15 €
SPAGHETTI, RED CHILI PEPPER, TURNIP GREENS AND CASHEWS	15 €
RED LENTILS SMALL BUTTONS AND COTECHINO SOUP	

Menu Casa Amelie



RAVIOLO OF CODFSH WITH MODERN
PUTTANESCA

RISOTTO , GRAVY OF LAMB AND BLACK
TRUFFLE

ROASTED ARTICHOKE AND BUFFALO
RICOTTA PLIN WITH SHRIMPS
BOUILLABAISSE

Primi

AGNOLOTTO DI CINGHIALE IN
BIANCO E OLIVE VERDI 15 €

GNOCCHI DI POLENTA E BRACIOLE
ALLA NAPOLETANA 15 €

CALAMARATA, PESCE AZZURRO,
LIMONE E CAPPERI 15 €

FUSILLONI, COZZE, ZUCCA E
ROSMARINO 15 €

SPAGHETTI, PEPERONCINO, CIME
DI RAPA E ANACARDI 15 €

RAVIOLO DI BACCALÀ ALLA
PUTTANESCA MODERNA

RISOTTO, FONDO D'ANELLO E TARTUFO
NERO

AGNOLOTTO DI BIETA E PATATE,
PANE E SGOMBRO COME 15 €
UN'ACCIUGA

RISO, CONCENTRATO DI MARE,
BACCALÀ E MAGGIORANA 15 €

BIG PLIN DI CONIGLIO E PEPERONI
ARROSTO 15 €

To Start

VENISON BON BON

OYSTER, BARLEY AND DILL

MATCHA THE WAFER, JERUSALEM
ARTICHOKE AND BEETROOT

SCALLOP, VERBENA AND BLACK TRUFE

MARINATED GOOSE AND GRILLED
PINEAPPLE

OUR CONTEMPORARY GIARDINIERA

ANCHOVIES AND SAFRON BUTTER
FOCACCIA

WAFE WITH HERBS AND CREAMY OF
BUFALA AND CITRUS FRUITS

PUMPSKIN AND FENNEL TARTARE WITH
LIQUORICE

OYSTERS WATER BIGNÈ , TURNIPS AND
WILD HERBS

CRACKER, MARINATED MACKEREL AND
PASSION FRUIT

PER INIZIARE

BON BON DI CERVO

OSTRICA, ORZO E ANETO

TÈ MATCHA IN UNA CIALDA,
TOPINAMBUR E BARBABIETOLA

CAPASANTA, VERBENA E TARTUFO
NERO

OCA MARINATA E ANANAS GRIGLIATA

LA NOSTRA GIARDINIERA
CONTEMPORANEA

FOCACCIA ALLE ACCIUGHE E BURRO
ALLO ZAIFERANO

CIALDA ALLE ERBE E CREMOSO DI
BUFALA E AGRUMI

TARTARE DI ZUCCA E FNOCCHIO CON
LIQUIRIZIA

BIGNÈ ALL'ACQUA DI OSTRICHE, RAPE
ED ERBE SELVATICHE

CRACKER, SGOMBRO MARINATO E
FRUTTO DELLA PASSIONE

Piatti Principali

PORK BELLY, VERMOUTH SAUCE
AND ROMAINE LETTUCE 20 €

BEEF STEW, BUFFALO CHEESE,
COULIFLOWER 20 €

Menu Casa Amelie



COD, BROCCOLI, HAZELNUT
SAUCE AND SORREL AMBERJACK,
RADICCHIO AND SALSA VERDE 20 €

TUTTI I CAVOLI MIEI : A MIX OF
WINTER VEGGIES, SESAME SEEDS
AND DRIED TOMATOES 16 €

PANCIA DI MAIALE AL VERMUT E
LATTUGA ROMANA 20 €

STRACOTTO DI MANZO, BUFALA E
CAVOLFIORI 20 €

BACCALÀ, BROCCOLI, CREMA DI
NOCCIOLE E ACETOSELLA 20 €

RICCIOLA BIANCA, RADICCHIO E
SALSA VERDE 20 €

TUTTI CAVOLI MIEI, SESAMO E
POMODORI ESSICCATI 16 €

GALLINELLA, SESAMO TOSTATO,
CONSISTENZE DI COSTINE E
NOCCIOLE 19 €

RICCIOLA CHE INCONTRA UNA
PIZZA DI SCAROLA 19 €

AGNELLO FONDENTE, MELANZANE
E CACAO AMARO 19 €

Dessert



TUTTA LA VOGLIA DI UN
TIRAMISÙ 8 €

LA MIA SUPER PASTIERA 8 €

STRUDEL DI BANANA E
CIOCCOLATO FONDENTE
CON FRUTTO DELLA
PASSIONE 8 €

MELE E BITTER ROSSO 8 €

PICCOLA SELEZIONE DI FORMAGGI 9 €

ALL THE DESIRE FOR A TIRAMISÙ 8 €

MY SUPER PASTIERA 8 €

BANANA AND DARK CHOCOLATE
STRUDEL WITH PASSION FRUIT 8 €

RED BITTER APPLES 8 €

A SMALL TASTING OF CHEESE 9 €

TOUT LE DÉsir D'UN TIRAMISU 8 €

MA SUPER PASTIERA 8 €

STRUDEL DE BANANA ET
CHOCOLAT AVEC FRUIT DE LA
PASSION 8 €

POMMES ET BITTER ROUGE 8 €

PETITE DÉGUSTATION DE
FROMAGES 9 €

COCCO, LIQUIRIZIA E ANETO

BIRRA DI ZABAIONE E MANDORLE

OMAGGIO AL CANNOLO SICILIANO

CIOCCOLATO, CURRY E BARBABIETOLA

BUNET AL CIOCCOLATO BIANCO

SELEZIONE DI FORMAGGI 9 €

NOCCIOLA E CACHI

HAZELNUT AND PERSIMMON

MANDORLATO TORINESE DI VALTER
FICINI E ZABAIONE

PICCOLE DOLCEZZE TRA TORINO E
NAPOLI

MANDORLATO TORINESE BY VALTER
FICINI WITH ZABAIONE

SMALL SWEETNESSES BETWEEN
NAPLES AND TURIN

VARIAZIONI DI CIOCCOLATO E LAVANDA

PICCOLA PASTICCERIA

NUANCES OF CHOCOLATE AND
LAVENDER

TARTUFO

Menu Casa Amelie



Casa Amelie

Via Giulio Carlo Ignazio 4 bTurin
10122, Torino, Italy

Orari di apertura:

Martedì 12:30-14:30 19:30-22:30

Mercoledì 12:30-14:30 19:30-22:30

Giovedì 12:30-14:30 19:30-22:30

Venerdì 12:30-14:30 19:30-22:30

Sabato 12:30-14:30 19:30-22:30

Lunedì 19:30-22:30

Fatto con [Piatti](#)

