



Menu Casa Amelie

<https://piatti.menu>

Via Giulio Carlo Ignazio 4 bTurin 10122, Torino, Italy
(+39)115211579, (+39)0115211579 - <http://www.ristorantecasaamelie.com/>



La **carta di Casa Amelie** 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

CODFISH, COFFEE 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
CAPESANTE, 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 I 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
PESCARÈ
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	15 €

Menu Casa Amelie



RAVIOLI OF CODFISH 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, PEPPERONCINO, CIME
DI RAPA E ANACARDI 15 €

RAVIOLI DI BACCALÀ ALLA
PUTTANESCA MODERNA

RISOTTO, FONDO D'ANELLO E TARTUFO
NERO

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

RISO, CONCENTRATO DI MARE,
BACCALÀ E MAGGIORANA 15 €

BIG PLIN DI CONIGLIO E PEPPERONI
ARROSTO 15 €

To Start

VENISON BON BON

OYSTER, BARLEY AND DILL

MATCHA THE WAFER, JERUSALEM
ARTICHOKE AND BEETROOT

SCALLOP, VERBENA AND BLACK TRUFFLE

MARINATED GOOSE AND GRILLED
PINEAPPLE

OUR CONTEMPORARY GIARDINIERA

ANCHOVIES AND SAFFRON BUTTER
FOCACCIA

WAFFLE WITH HERBS AND CREAMY OF
BUFALA AND CITRUS FRUITS

PUMPKIN 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 BARBABEIOLA

CAPASANTA, VERBENA E TARTUFO
NERO

OCA MARINATA E ANANAS GRIGLIATA

LA NOSTRA GIARDINIERA
CONTEMPORANEA

FOCACCIA ALLE ACCIUGHE E BURRO
ALLO ZAFERANO

CIALDA ALLE ERBE E CREMOSO DI
BUFALA E AGRUMI

TARTARE DI ZUCCA E FNOCCIO 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 LATTUCE 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 CANNOLI SICILIANO	
CIOCCOLATO, CURRY E BARBABEIOLA	
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](#)

