

EDIT RESTAURANT



Le informazioni circa la presenza di sostanze e prodotti che provocano allergie e intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.

*I piatti contrassegnati contengono alcuni ingredienti e/o preparazioni che vengono abbattuti e congelati autonomamente nei nostri laboratori di cucina, ** i piatti contrassegnati sono stati congelati in origine.

Anche il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamenti di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento (CE) 853/2004.



MENU DEGUSTAZIONE

Consigliato per tutti i commensali del tavolo



*Trota, Vermouth e Capperi

*Carnaroli, Coniglio e crema di Formaggi Piemontesi

*Brasato non Brasato

*Riso, Latte e Zucca



Menù Degustazione di Christian 60 €

Abbinamento Vini al Calice 36 €

Abbinamento EDIT 40 €



MENU DEGUSTAZIONE

Consigliato per tutti i commensali del tavolo



*Ombrina in Alta Marea

**Calamaro, Lardo, Edit Bock e Pepe nero

*Risotto Gin, Limone e Caffè

*Agnello, Acciuga e Bieta Rossa

*Minestrone e Gelato all'Extravergine



Menù Degustazione di Manuel 75 €

Abbinamento Vini al Calice 45 €

Abbinamento EDIT 50 €



ANTIPASTI

- *Trota, Vermouth e Capperi 18 €
- *Diversamente Tonnato by Costardi Bros. 20 €
- *Carpaccio di Lingua di Vitello, Cipolla Rossa, Bagnet Vert 18 €

PRIMI

- *Costardi's EDIT Condensed Rice 18 €
- *Carnaroli, Zucca e Aceto Balsamico 18 €
- *Carnaroli, Coniglio e crema di Formaggi Piemontesi 18 €
- *Agnolotti alla Monferrina 18 €

SECONDI

- *Brasato non Brasato 27 €
- *Fassone Piemontese, il suo ristretto e Morbido di Patate 27 €

DESSERT

- *Meringata 2.0 10 €
- *Riso, Latte e Zucca 10 €
- *Toma, la Cheesecake dei CostardiBros 10 €

Acqua in bottiglia 75 cl 4 € // Espresso Kafa Forest Lavazza 3 €



ANTIPASTI

- *Ombrina in Alta Marea 22 €
- *Sgombro, Soia e Yogurt 18 €
- **Calamaro, Lardo, Edit Bock e Pepe nero 20 €

PRIMI

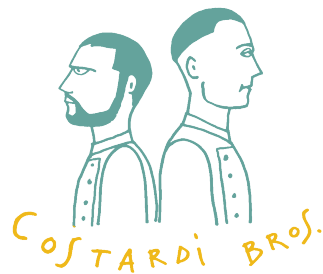
- *Risotto Gin, Limone e Caffè 18 €
- *Sottobosco di Riso Carnaroli 18 €
- *Costardi's Carbonara Condensed Rice 18 €
- *Tagliolino Aglio, Olio, Peperoncino, Ostrica 18 €

SECONDI

- *Pescato del giorno, Funghi e Aglio nero 29 €
- *Agnello, Acciuga e Bieta Rossa 29 €

DESSERT

- *Bonet e Borlotti 10 €
- *Fumo e Liquirizia 10 €
- *Minestrone e Gelato all'Extravergine 10 €



Gli Chef Christian e Manuel Costardi nascono a Vercelli, e il Risotto, del quale hanno creato più di venticinque ricette, non poteva che essere alla base della loro visione creativa: sapori antichi, legati alla terra e al territorio, che rinascono grazie all'innovazione e alla creatività. Dal 2009 confermano il prestigioso riconoscimento della stella Michelin nel ristorante di famiglia, Christian e Manuel, all'interno dell'Hotel Cinzia.

Eat Drink Innovate Together

EDIT è condivisione.

Di cibo, drink, emozioni, eventi.

Ma soprattutto è la condivisione di un'idea vincente, e di uno spazio nel quale questa idea prende forma ogni giorno.

EDIT è una nuova concezione di spazio. Oltre 2400 metri quadrati, disposti su due piani, dove tutto può succedere. Dove si può gustare una cena romantica, una serata con gli amici di sempre o una colazione di lavoro in totale relax. Ma dove ci si può anche mettere alla prova come chef o mastro birraio, così come partecipare a feste, contest e team building.

EDIT è proprio questo: uno spazio, infinite possibilità.

Scopriamole insieme.

Creiamole insieme.

www.edit-to.com
hello@edit-to.com

#EDITtorino #atasteforsharing
#EDITrestaurant



[edit.torino](https://www.instagram.com/edit.torino)



[EDIT.Torino.ATasteForSharing](https://www.facebook.com/EDIT.Torino.ATasteForSharing)

EDIT RESTAURANT





Meringata 2.0 10 €

Meringue 2.0

Convivio: Gin Be Eight, Cynar, 10 €
Vino Amarena e Guava, Schisandra, Cedrata

Riso, Latte e Zucca 10 €

Rice, Milk and Pumpkin

Coteaux du Layon Les Clos 2015 Delesvaux 10 €

Toma, la Cheesecake dei CostardiBros. 10 €

Toma, CostardiBros.' Cheesecake

Madeira, Sercial Reserva Velha 10yo Barbeito 12 €



Bonet e Borlotti 10 €

Bonet and Borlotti Beans

Banyuls Baillaury Grand Cru 2007 Cave de 9 €
l'Abbe Rous

Fumo e Liquirizia 10 €

Smoke and Licorice

Winnie: Rum Bianco, Menta, Tè nero, Riso tostato, 10 €
Polline, Lime

Minestrone e Gelato all'Extravergine 10 €

Fruit and Vegetable Minestrone, EVO Oil Ice cream

Marsala Ambra Semi Secco Vintage Superiore 10 €
1994 Heritage