

L'APERITIVO

- € 11 Champagne Extra Brut Blanc de Noirs Maurice Grumier
- € 9 Riesling Vom Blauen Schiefer 2015 Clemens Busch
- € 7 Roero Arneis 2016 Alberto Oggero
- € 3,5 Birra piccola EDIT Pils (German Pilsner) 5%vol
- € 10 Ameroni Cocktail: Soda al Ginepro, Bitter, Vermouth di Grignolino
- € 10 Parad(r)osso Cocktail:
Pompelmo, Pomodoro, Aceto balsamico, Lampone, Alloro, Gin, Vermouth

QUATTRO PORTATE

(il menù è servito esclusivamente per tutto il tavolo)

*Anguilla, Parmigiano, Mostarda di Pesche

*Fusillone Monograno Felicetti, Cavolo Nero e Ragù bianco di cortile

*Pecora Bergamasca, Cime di Rapa e salsa alla Senape

*BiancoCampari

€ 55

abbinamento vini al calice

€ 32

abbinamento EDIT

€ 35





ANTIPASTI

- *Polpo, Broccolo e Cavolo Viola in Dolceforte € 17
- *Anguilla, Parmigiano, Mostarda di Pesche € 17
- *Il servizio del Coniglio € 19
- *Cruda di Fassona, Cocco, Carciofi al Curry di Burma € 18

PRIMI PIATTI

- *Carnaroli, Cappasanta, La Zucca € 19
- *Fusillone Monograno Felicetti, Cavolo Nero e Ragù bianco di cortile € 15
- *Agnolotti del Plin ai Tre Arrosti € 17
- *Gnocchi di Patate, Toma e Salsiccia di Bra € 15
-consigliato anche con Caviale Calvisius Tradition Royal 10 gr. + € 20



SECONDI PIATTI

- *Pescato all'Acqua Pazza, Insalata di rinforzo € 25
- *Controfiletto di Fassona "alla Beppe" e Purée di Patate € 24
- *Animella di Vitello, Topinambur, spicy Daikon € 24
- *Pecora Bergamasca, Cime di Rapa e salsa alla Senape € 22



DESSERT
DESSERT



€ 9 *BiancoCampari
*BiancoCampari

€ 9 *Crepe Soufflè alle Clementine
*Clementines Crepe Soufflè

€ 9 *Millefoglie di Mela e Gelato alla Vaniglia
*Apple Milfoil and Vanilla Ice cream

€ 9 *Bunet al Fernet
*"Bunet al Fernet"

CHEF'S TABLE EXPERIENCE

*Mano Libera, 8 Portate	68€
*FreeHand Menu, 8 Courses	68€
*EDIT Paring	37€
*EDIT Pairing	37€

hello@edit-to.com

www.edit-to.com

#EDITtorino

#atasteforsharing

#EDITrestaurant

edit.torino 

EDIT.Torino.ATasteForSharing 

