

Un piatto a scelta tra:

One dish of your choice:

La tradizione giorno per giorno

Tradition, day by day

Lunedì: Polpette | con pomodoro e basilico ¹⁻⁵⁻⁶

Monday: Meatballs in tomato and basil sauce

Martedì: Trippa | con i fagioli alla romana ⁹

Tuesday: Beef tripe Roman style

Mercoledì: Minestrone | con verdure alla Genovese ⁸⁻⁹

Wednesday: Vegetable soup with basil sauce

Giovedì: Gnocchi | Gnocchi di patate alla sorrentina ¹⁻³⁻⁶

Thursday: Little potato dumplings Sorrento style

Venerdì: Baccalà | Baccalà patate e porri ⁴⁻⁶⁻⁸

Friday: dried salted cod with potatoes and leeks

L'ingrediente del mese

The ingredient of the month

Febbraio: Il carciofo - February: *The artichoke*

Tradizionale carciofo alla Romana con bacon croccante e crumble di pecorino. ¹⁻³⁻⁸

Traditional braised whole artichokes with bacon crumble of Pecorino goat's milk cheese

Orecchiette al pomodoro, basilico e ricotta salata ¹⁻³⁻⁷

Apulian freshly made orecchiette with tomato sauce and salty ricotta cheese

Parmigiana di Melanzane ¹⁻³⁻⁵⁻⁶

Aubergines seasoned with tomato sauce and grated Parmesan cheese baked in the oven

Uova al tegamino con spinaci e scamorza affumicata ^{3-7-*}

Sunny side-up egg with spinach and smoked Scamorza cheese

Torinese di vitello con pomodorini datterini e rucola ¹⁻³

Torinese breaded veal escalope with tomato and arugula

Bresaola sedano e Grana Padano ⁷

Dried cured beef with celery and Grana Padano Cheese

Caesar Salad servita con petto di faraona arrostito al timo ¹⁻⁷⁻¹⁰

Served with thyme flavoured roasted guinea fowl white breast

Insalata Nizzarda con acciughe del mare Cantabrico, uova biologiche e olive Taggiasche liguri ³⁻⁴⁻⁷⁻¹⁰

Served with Cantabrian sea anchovies, organic boiled eggs and olives

Insalata Mondello style con soncino, finocchio, arance, olive, origano

Salad with lamb's lettuce, fennel, orange, olives and oregano

La Mozzarella di Bufala:

Buffalo-milk mozzarella served:

al Naturale, con zucchine alla griglia ⁷

With grilled zucchini

sulla Frisella verace: scarola ripassata e alici ¹⁻⁷

Twice-baked bread seasoned with sautéed escarole and anchovies

12:00 € per persona

Acqua e caffè inclusi | *Water and Espresso included*

Proposta non cumulabile con altre offerte e convenzioni

Offer may not be combined with any other offer

@taolatorino

#taola

T

Legenda Allergeni - Allergens Legend

1 Cereali contenenti glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi derivati e prodotti derivati

1 Cereals containing gluten, i.e. wheat, rye, barley, oat, emmer, kamut, their derivative strains and by-products

2 Crostacei e prodotti a base di crostacei

2 Crustaceans and products based on shellfish

3 Uova e prodotti a base di uova

3 Eggs and by-products

4 Pesce e prodotti a base di pesce

4 Fish and products based on fish

5 Arachidi e prodotti a base di arachidi

5 Peanuts and peanut-based products

6 Soia e prodotti a base di soia

6 Soy and soy-based products

7 Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)

7 Milk and dairy products (lactose included)

8 Frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland, e i loro prodotti

8 Fruits in shell, i.e. almonds, hazelnuts, walnuts, cashew, pecan, Brazil, pistachios, macadamia nuts or Queensland nuts and their by-products.

9 Sedano e prodotti a base di sedano

9 Celery and products based on celery

10 Senape e prodotti a base di senape

10 Mustard and mustard-based products

11 Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo

11 Sesame seeds and sesame seeds-based products

12 Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg |kg

12 Sulphur dioxide and sulphites in concentrations above 10 mg |kg

13 Lupini e prodotti a base di lupini

13 Lupine and lupine-based products

14 Molluschi e prodotti a base di molluschi

14 and products based on mollusc



Possibili ingredienti congelati o surgelati

Possible frozen or deep-frozen ingredients

@taolatorino

#taola

Dalle 12:30 alle 15:00 presso Tàola Lounge
From 12:30 am to 3:00 pm to Tàola Lounge