

@taolatorino

#taola

Match day menu

Orecchiette al pomodoro, basilico e ricotta salata

Apulian freshly made orecchiette with tomato sauce and salty ricotta cheese

Parmigiana di Melanzane

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

Uova al tegamino con spinaci e scamorza affumicata

Sunny side-up egg with spinach and smoked Scamorza cheese

Torinese di vitello con pomodorini datterini e rucola

Torinese breaded veal escalope with tomato and arugula

Bresaola sedano e Grana Padano

Dried cured beef with celery and Grana Padano Cheese

Caesar Salad servita con petto di faraona arrostito al timo

Served with thyme flavoured roasted guinea fowl white breast

Insalata Nizzarda con acciughe del mare Cantabrico, uova biologiche e olive Taggiasche liguri

with Cantabrian sea anchovies, organic boiled eggs and olives

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

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

La Mozzarella di Bufala:

Buffalo-milk mozzarella served:

al Naturale, con zucchine alla griglia

With grilled zucchini

sulla Frisella verace: scarola ripassata e alici

Twice-baked bread seasoned with sautéed escarole and anchovies

Mini dessert del giorno

Mini dessert of the day

16:00 € per persona

Acqua e caffè inclusi | Water and Espresso included