

Menù

CHEERS BISTROT SUPERGA

-
-
-
-
-
-

Mangiare, degustare e ammirare?
Sembra impossibile?

Invece è tutto vero.
Da Cheers Bistrot Superga puoi scoprire la nostra cucina
mentre guardi lo splendido panorama su Torino
e sorseggi un drink preparato a regola d'arte.

-
-
-
-
-
-

*alcuni prodotti potrebbero essere surgelati

● = vegetariano
Coperto €3,00

ENGLISH MENU AT THE BOTTOM

Antipasti

antipasto misto del cheers

VITELLO TONNATO, BATTUTINE DI FASSONE CON STRACCIATELLA,
TOMINI CON RIDUZIONE DI VINO, FLAN DI CAROTE,
CAPONATA, FOCACCIA OLIO E ROSMARINO

CONSIGLIATA PER 4 PERSONE €35,00

vitello tonnato

Vitello cotto a bassa temperatura aromatizzato alle erbe,
salsa tonnata home made e la sua demiglacé

€15,00

battuta di fassone

Battuta di fassone piemontese con stracciatella agli agrumi,
pomodori confit e croccante di pane Guttiau

€15,00

flan di carote V

Flan di carote su fonduta di pecorino,
cipolla croccante e basilico cristallizzato

€14,00

carpaccio di salmone

Carpaccio di salmone affumicato su crudité di zucchine in citronette,
maionese al timo limonato e rosso d'uovo

€16,00

piemonte in un boccone

Quattro assaggi della tradizione piemontese:

- Battuta di fassone con stracciatella
- Vitello tonnato
- Tomino con riduzione di vino rosso
- Acciughe del Cantabrico al verde

€20,00

Coperto €3,00

Primi

Risotto

Risotto con salsa di datterino rosso, crema di Pecorino
e coulis al basilico

€15,00

Rigatoni

Rigatoni con crema di zucchine e menta,
guanciale croccante e petali di Castelmagno

€16,00

Chicche di patate

Chicche di patate con vongole, pesto di pistacchio
e limone candito

€18,00

Plin

Plin piemontesi al sugo d'arrosto

€16,00

Orecchiette

Orecchiette con crema di patate allo zafferano e pecorino,
cozze e dressing al prezzemolo

€16,00

Coperto €3,00

Secondi

Guancia di manzo

Guancia di manzo cotta a bassa temperatura al lampone con purea di patata americana e scalogno in olio cottura

€18,00

tentacolo di polpo

Tentacolo di polpo su crema di melone, cipolla rossa in agrodolce e chimichurri

€20,00

filetto di maialino

Filetto di maialino in fondo bruno su chutney di arancia e miele, chips di patata viola e germogli di pisello

€17,00

turbante di branzino

Turbante di branzino ripieno di mollica agrumata, pinoli e uva sultanina su vellutata di frutti rossi e porro croccante

€19,00

sfera di riso 🍷

Sfera di riso croccante al carbone vegetale con cuore di bufala affumicata e pesto di pistacchio su salsa di datterino rosso al miele, chips di patata americana e salsa al basilico

€16,00

Contorni 🍷

Arancia, finocchio e uva sultanina - Patate al forno - Patate fritte - Misticanza e pomodoro - Caponata

€5,00 A CONTORNO

Coperto €3,00

Griglia

ribeye

Ribeye alla griglia
€10,00/ETTO - 400GR CIRCA

filetto alla griglia

Filetto di manzo alla griglia
€24,00 CIRCA 250GR

tomahawk

Tomahawk irlandese alla griglia
€7,00/ETTO - 1KG CIRCA

picanha

Picanha irlandese alla griglia
€31,00 CIRCA 500GR

salse: chimichurri +0,50€, tzatziki +0,50€, demiglance +0,50€

Insalate

estiva

Salmon affumicato, mousse di Philadelphia al basilico, arancia e mandorle
€11,00

chicken

Pollo fritto, misticanza, Parmigiano Reggiano e salsa Caesar
€9,00

Coperto €3,00

Pizze

LE 3 MARGHERITE

classica V

Pomodoro, fiordilatte, basilico e olio EVO

€8,50

bufala V

Pomodoro, mozzarella di bufala campana, basilico e olio EVO

€11,00

provola V

Pomodoro, provola affumicata, basilico e olio EVO

€10,00

diavola

Pomodoro, fiordilatte, spianata calabra, basilico e olio EVO

€11,00

tricolore V

Fiordilatte, crema di basilico, datterino, mozzarella di bufala campana, scaglie di Parmigiano Reggiano e olio EVO

€11,00

fumè

Bufala affumicata, crema di datterino giallo, speck croccante, basilico e olio EVO

€11,00

esplosiva

Pomodoro, spianata calabra, gorgonzola dop, cipolla caramellata, basilico e olio EVO

€11,00

castelmagno

Fiordilatte, Castelmagno, tartare di Fassona, cipolla caramellata, basilico e olio EVO

€13,00

Coperto €3,00

Pizze

sorrentina

Fiordilatte, bufala affumicata, acciughe del Cantabrico, crema di datterino giallo, scorza di limone, basilico e olio EVO

€13,00

vegana

Crema di datterino giallo, olive taggiasche, zucchine a julienne, cipolla caramellata, chips di patata americana, basilico e olio EVO

€11,00

4 formaggi

Fiordilatte, toma piemontese dop, gorgonzola dop, scaglie di grana, basilico e olio EVO

€11,00

iris

Fiordilatte, crema di cavolo cappuccio, datterino giallo, Castelmagno, basilico e olio EVO

€11,50

polprock

Crema di patata americana, olive taggiasche, tentacolo di polpo, stracciatella, chips di patate viola, coulis di basilico e olio EVO

€14,00

focaccia caprese

Datterini gialli e rossi, mozzarella di bufala campana, origano, basilico e olio EVO

€12,00

focaccia del cantabrico

Datterini rossi e gialli, acciughe del Cantabrico, coulis al basilico e stracciatella

€13,00

IL PREZZO DELLE AGGIUNTE VARIA IN BASE AL PRODOTTO RICHIESTO:

SALUMI +2 - STRACCIATELLA +3 - BUFALA +2 - FORMAGGI +1 - VERDURA +1

Coperto €3,00

Dolci

tiramisù

Tiramisù
€7,00

cheesecake

Cheesecake ai frutti di bosco
€7,00

tortino

Tortino al cioccolato bianco con cuore di lamponi
€8,00

semifreddo

Semifreddo fragola e timo su salsa di mela e cannella
€8,00

pesca profumata

Pesca al profumo di vaniglia su crumble di amaretto al cacao e yogurt al lime
€7,00

gelato

Gelato nei gusti: cioccolato, crema, nocciola, pistacchio, limone e crema
€5,00

Coperto €3,00

Menù bimbi

FINO A 10 ANNI DI ETÀ'

menù pizza

Pizza baby (margherita, prosciutto o wurstel) + patatine fritte + bibita piccola
€13,00

menù pasta

Pasta (al pomodoro, in bianco o al pesto) + patatine fritte + bibita piccola
€13,00

*LA LISTA DEGLI ALLERGENI E' SEMPRE DISPONIBILE.
CHIEDILA AL NOSTRO STAFF!*

Informazione alla clientela inerente la presenza negli alimenti degli ingredienti o coadiuvanti tecnologici considerati allergeni o dei loro derivati

Elenco degli ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze" Reg. 1169/2011 UE.

- | | |
|---|--|
| 1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati | 8. Frutta a guscio |
| 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei e dei loro derivati | 9. Sedano e prodotti a base di sedano |
| 3. Uova e prodotti a base di uova | 10. Senape e prodotti a base di senape |
| 4. Pesce e prodotti a base di pesce | 11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo |
| 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi | 12. Anidride solforosa e solfiti |
| 6. Soia e prodotti a base di soia | 13. Lupini e prodotti a base di lupini |
| 7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) | 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi |

Coperto €3,00

English menu

Covers €3.00

*Some products may be frozen

🍷 = vegetariano

starters:

- Mixed antipasto plate: Veal with tuna sauce, Fassone beef tartare with stracciatella, tomini Cheese with Wine sauce, Carrot Flan, Caponata, Focaccia with Olive Oil and Rosemary €35.00 suggested for 4 people
 - Slow cooked veal with tuna sauce flavoured with herbs, homemade tuna sauce and its demiglace €15.00
 - Piedmontese Fassone beef tartare with citrus-infused stracciatella, tomato confit, and Guttiau bread croutons €15.00
 - Smoked salmon carpaccio on zucchini crudité dressed with citronette, lemon-thyme mayonnaise, and egg yolk €16.00
- Carrot flan on a bed of pecorino fondue, with crispy onion and candied basil €14.00 🍷
 - Mixed tasting of local flavours:
 - Fassone tartare with stracciatella - Veal with tuna sauce
 - Cantabrian anchovies with green sauce - Tomino with red wine reduction



first courses:

- Risotto with red cheery tomatos sauce, Pecorino, and basil coulis €15.00 🍷
 - Rigatoni with zucchini and mint, crispy guanciale and Castelmagno cheese shavings €16.00
- Gnocchi with clams, pistachio pesto, and candied lemon €18.00
 - Piedmontese plin with roast sauce €16.00
 - Orecchiette with saffron, potato and pecorino cheese, mussels, and parsley dressing €16.00

second courses:

- Slow-cooked beef cheek with raspberry sauce, served with sweet potato purée and shallots in the cooking oil €18.00
- Octopus tentacles, melon purée, sweet-and-sour red onion and chimichurri €20.00
 - Suckling pig tenderloin in a brown sauce, served on a bed of orange and honey chutney, with purple potato chips and pea shoots €17.00
 - Rolled sea bass stuffed with citrus-flavored breadcrumbs, pine nuts, and sultanas, served on a red fruit velouté with crispy leeks €19.00
- Crispy charcoal-flavored rice ball with a smoked buffalo mozzarella center and pistachio pesto, served on a bed of red cherry tomatoes in honey, with sweet potato chips and basil sauce €16.00 🍷

side dishes:

- Caponata €5.00 
- Roast potatoes €5.00 
- French fries €5.00 
- Salad and tomatoes €5.00 
- Orange, fennel, and sultanas €5.00 

grill:

- Grilled ribeye steak €10.00 each 100g approx. 400gr
 - Grilled beef fillet €24.00 approx. 250gr
- Grilled Irish tomahawk steak €7.00 each 100g approx. 1-1.2kg
 - Grilled Irish picanha €31.00 approx. 500gr


SAUCES: chimichurri +€0.50, tzatziki +€0.50, demiglace +€0.50

salads:


- CHICKEN: Fried chicken , mixed salad, Parmigiano Reggiano and Caesar sauce €9.00
 - ESTIVA: smoked salmon, Philadelphia cream cheese mousse with basil, orange and almonds €11.00

pizzas:

CLASSIC MARGHERITA

Tomato, mozzarella, basil and EVO oil €8.50 

BUFALA

Tomato, buffalo mozzarella, basil and EVO oil €11.00 

PROVOLA

Tomato, smoked provola, basil and EVO oil €10.00

DIAVOLA

Tomato, mozzarella, spicy pepperoni, basil and EVO oil €11.00

TRICOLORE

Mozzarella, basil cream, cheery tomatoes, buffalo mozzarella, flakes of Parmigiano Reggiano and EVO oil €11.00

FUME'

Smoked buffalo mozzarella on a base of yellow cherry tomatoes, crispy speck, basil and EVO oil €11.00

SORRENTINA

Fresh fior di latte and smoked buffalo mozzarella, Cantabrian anchovies, lemon zest, basil and EVO oil on a base of yellow cherry tomatoes €13.00

EXPLOSIVE

Tomato, spicy pepperoni, red onion and gorgonzola cheese €11.00

CASTELMAGNO

Mozzarella, Castelmagno cheese, Fassona beef tartare, caramelised onion, basil and EVO oil €13.00

VEGANA

Taggiasca olives, julienned zucchini, caramelized onions, sweet potato chips, basil and EVO oil on a base of yellow cherry tomatoes €11.00

4 FORMAGGI

Mozzarella, tomo cheese, Parmigiano Reggiano, gorgonzola cheese, basil and EVO oil €11.00

IRIS

Fiordilatte, creamed cabbage, yellow cherry tomatoes, Castelmagno cheese, basil and EVO oil €11.50

PULPROCK

Taggiasca olives, octopus tentacles, purple potato chips, basil coulis and EVO oil on a base of sweet potatoes €14.00

focaccia

CAPRESE

Yellow and red cherry tomatoes, buffalo mozzarella from Campania, oregano, basil and EVO oil €12.00

CANTABRICA


Red and yellow cherry tomatoes, Cantabrian anchovies, basil cream, and stracciatella €13.00


THE PRICE OF ADDITIONS VARIES BASED ON THE PRODUCT REQUESTED:


Bufala +2.00, Stracciatella +3.00, Salami +2.00, Cheese +1.00, Vegetables +1.00


dessert:


Tiramisù €7.00 

Berries cheesecake €7.00 

White Chocolate Tart with a Raspberry Filling €8.00 

Strawberry and thyme semifreddo on a bed of apple and cinnamon sauce €8.00 

Vanilla-scented peach on a cocoa-amaretto crumble with lime yogurt €7.00 

Ice cream (Chocolate, strawberry, hazelnut, pistachio, lemon or cream) €5.00 

children menu

(up to 10 years old):

PIZZA MENU

Baby pizza (margherita, ham or wurstel) + chips + small drink
€13.00

KITCHEN MENU

Pasta (tomato, plain or with pesto) + chips + small drink
€13.00

The list of allergens is always available: ask our staff!