

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

vitello tonnato

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

CONSIGLIATO CON IL COCKTAIL: TO-CAIBI

€15,00

battuta di fassone

Battuta di fassone piemontese su fonduta di gorgonzola
e polenta concia croccante

CONSIGLIATO CON IL COCKTAIL: GIN TONIC MARE

€15,00

tomino piemontese

Tomino piemontese su salsa dolce di miele e barbabietola,
dressing allo zafferano e crispy di speck

CONSIGLIATO CON IL COCKTAIL: GOLDEN TOUCH

€14,00

baccalà mantecato

Baccalà mantecato al pepe nero su crema di peperone rosso arrosto in agrodolce,
coulis al basilico e cialda di mais al nero di seppia

CONSIGLIATO CON IL COCKTAIL: HUGO ST. GERMAIN

€16,00

cubo di patate e porcini

Cubo di patate e porcini, uovo pochè
e fonduta di toma aromatizzata alla curcuma e porro fritto

CONSIGLIATO CON IL COCKTAIL: NON È UN CHINOTTO

€14,00

piemonte in un boccone

Quattro assaggi della tradizione piemontese:

- Battuta di fassone con fonduta di Blu
- Vitello tonnato

- Tomino con riduzione di vino rosso

- Acciughe del Cantabrico al verde

CONSIGLIATO CON IL COCKTAIL: TO-VIBES

€20,00

Coperto €3,00

Primi

Risotto

Risotto alla Nerano con zucchine marinate alla menta e Provolone del Monaco

CONSIGLIATO CON IL COCKTAIL: NINA

€15,00

Rigatoni

Rigatoni in crema d'uovo, pecorino buccia nera e guanciale cruncy

CONSIGLIATO CON IL COCKTAIL: NEGRONI SBAGLIATO

€16,00

Pappardelle

Pappardelle al ragù di cervo

CONSIGLIATO CON IL COCKTAIL: GIN TONIC AL PEPE

€17,00

Agnolotti

Agnolotti piemontesi al sugo d'arrosto

CONSIGLIATO CON IL COCKTAIL: AMERICANO

€16,00

Gnocchi

Gnocchi in crema di spinaci, fonduta di Parmigiano Reggiano 24 mesi
e crudité di salsiccia di Bra

CONSIGLIATO CON IL COCKTAIL: FIERO SPRITZ

€16,00

Corallo nero

Corallo nero al ragù di polpo con olive taggiasche
e mollica croccante agli agrumi

CONSIGLIATO CON IL COCKTAIL: HUGO ST. GERMAIN

€18,00

Coperto €3,00

Secondi

Guancia di manzo

Guancia di manzo cotta a bassa temperatura
su croccante di polenta taragna e crema di castagne

CONSIGLIATO CON IL COCKTAIL: NEGRONI

€17,00

tentacolo di polpo

Tentacolo di polpo arrosto marinato al limone su vellutata di zucca,
salsa agrodolce al prezzemolo e cristalli di sale nero di Cipro

CONSIGLIATO CON IL COCKTAIL: PALOMA

€19,00

filetto di manzo

Filetto di manzo in fondo bruno su crema di patate all'aceto di mele,
gel di vin brulè e carote baby

CONSIGLIATO CON IL COCKTAIL: NEGRONI

€24,00

carrè d'agnello

Carrè d'agnello con crema di mele di montagna e dressing ai lamponi

CONSIGLIATO CON IL COCKTAIL: GIN TONIC ACQUE VERDI

€18,00

zucchina gratinata

Zucchina gratinata servita con mousse di ricotta alle erbe, pomodoro e coulis di basilico

CONSIGLIATO CON IL COCKTAIL: PRINCESS

€15,00

Contorni

Verdure miste - Patate al forno - Patate fritte -
Misticanza e pomodoro - Caponata - Zucchine aglio e menta

€5,00 A CONTORNO

Coperto €3,00

Griglia

ribeye

Ribeye alla griglia con salsa bernese

CONSIGLIATO CON: OLD FASHIONED LAPHROAIG (WHISKEY TORBATO)

€7,00/ETTO - 400GR CIRCA

filetto alla griglia

Filetto di manzo alla griglia con salsa demiglace

CONSIGLIATO CON IL COCKTAIL: BOULEVARDIER

€24,00 CIRCA 250GR

tomahawk

Tomahawk irlandese alla griglia con salsa chimichurri

CONSIGLIATO CON IL COCKTAIL: GIN TONIC SILENT POOL RARE CITRUS

€6,00/ETTO - 1KG CIRCA

picanha

Picanha irlandese alla griglia con salsa chimichurri

CONSIGLIATO CON IL COCKTAIL: MARGARITA

€29,00 CIRCA 500GR

Insalate

invernale

Uovo pochè, noci, ceci, pomodorini, misticanza e salsa honey homemade

€9,00

chicken

Pollo fritto, misticanza, Parmigiano Reggiano e salsa Caesar

€9,00

caprese

Misticanza, pomodoro e mozzarella di bufala campana

€9,00

Coperto €3,00

Pizze

margherita amalfitana

Pomodoro, fiordilatte, pecorino, basilico e olio EVO

€8,00

bufala

Pomodoro, mozzarella di bufala campana, basilico e olio EVO

€10,00

diavola

Pomodoro, fiordilatte, spianata calabra, basilico e olio EVO

€10,00

tricolore

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

€10,00

fumè

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

€11,00

sorrentina

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

€12,00

esplosiva

Pomodoro, fiordilatte, spianata calabra, gorgonzola piccante, cipolla caramellata, basilico e olio EVO

€11,00

sabauda

Toma morbida, porcini, salsiccia tipo Bra, chips di topinambur, basilico e olio EVO

€12,00

Coperto €3,00

Pizze

castelmagno

Fiordilatte, Castelmagno, salsiccia tipo Bra, cipolla caramellata, basilico e olio EVO
€13,00

vegana

Crema di datterino giallo, melanzane, olive taggiasche, datterini rossi, cipolla caramellata, chips di patata americana, crema di aceto balsamico, basilico e olio EVO
€10,00

mantovana

Crema di zucca, bufala affumicata, guanciale, basilico e olio EVO
€11,00

4 formaggi

Fiordilatte, toma alle erbe, pecorino, gorgonzola piccante, basilico e olio EVO
€11,00

nuvola

fiordilatte, pere, gorgonzola piccante, noci, basilico e olio EVO
€10,00

basilica

Toma alle erbe, peperoni al forno, bagnetto verde, chips di topinambur, basilico e olio EVO
€11,00

pistacchiella

Focaccia con mortadella di Bologna, stracciatella e granella di pistacchio
€12,00

san daniele

Focaccia con prosciutto crudo San Daniele e mozzarella di bufala campana
€12,00

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 con pere caramellate

€7,00

crème caramel 

Crème caramel

€6,00

torta al cioccolato 

Torta cioccolato e arachidi con caramello salato

€8,00

bounet 

Bounet piemontese con croccante di amaretto

€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:

- Low-temperature cooked veal with tuna sauce flavoured with herbs, homemade tuna sauce and its demiglace €15.00
- Piedmontese Fassone beef tartare on gorgonzola fondue and crispy polenta concia €15.00
 - Piedmontese Tomino cheese on a sweet honey and beetroot sauce, saffron dressing and crispy speck €14.00
- Creamed salt cod with black pepper on a sweet and sour roasted red pepper cream, basil coulis and squid ink corn wafer €16.00
 - Potato and porcini mushroom cube, poached egg ● and toma cheese fondue flavoured with turmeric and fried leek €14.00
 - Mixed tasting of Piedmontese tradition:
 - Fassone tartare with Blu fondue
 - Veal with tuna sauce
 - Cantabrian anchovies with green sauce
 - Tomino with red wine reduction€20.00

first courses:

- Risotto alla Nerano with mint-marinated courgettes ● and Provolone del Monaco cheese €15.00
- Rigatoni pasta with egg cream, black rind pecorino cheese and crispy guanciale €16.00
 - Pappardelle with venison ragù €17.00
 - Piedmontese agnolotti with roast sauce €16.00
- Gnocchi in spinach cream sauce, 24-month aged Parmigiano Reggiano fondue and Bra-style sausage crudités €16.00
- Black coral with octopus ragù, taggiasca olives and crispy citrus breadcrumbs €18.00

second courses:

- Slow-cooked beef cheek with crispy polenta taragna and chestnut cream €17.00
 - Roasted octopus tentacle marinated in lemon on pumpkin velouté, sweet and sour parsley sauce and Cyprus black salt crystals €19.00
 - Beef fillet in brown sauce on a bed of apple cider vinegar potato cream, mulled wine gel and baby carrots €24.00
 - Rack of lamb with mountain apple cream and raspberry dressing €18.00
- Zucchini au gratin served with herb ricotta mousse, tomato and basil coulis €15.00 ●

side dishes:

- Caponata €5.00 
- Roast potatoes €5.00 
- French fries €5.00 
- Salad and tomatoes €5.00 
- Zucchini with garlic and mint €5.00 
- Mixed vegetables €5.00 

grill:

- Grilled ribeye steak with béarnaise sauce €7.00 each 100g approx. 400gr
 - Grilled beef fillet with demiglace sauce €24.00 approx. 250gr
- Grilled Irish tomahawk steak with chimichurri sauce €6.00 each 100g approx. 1-1.2kg
 - Grilled Irish picanha with chimichurri sauce €29.00 approx. 500gr

salads:

- CHICKEN: Fried chicken, mixed salad, Parmesan cheese and Caesar sauce €9.00
 - CAPRESE: Mixed salad, tomato and buffalo mozzarella €9.00 
 - INVERNALE: Poached egg, walnuts, chickpeas, cherry tomatoes, mixed salad leaves and homemade honey sauce €9.00 

pizzas:

MARGHERITA AMALFITANA

Tomato, mozzarella, pecorino cheese, basil and EVO oil €8.00

BUFALA

Tomato, buffalo mozzarella, basil and EVO oil €10.00

DIAVOLA

Tomato, mozzarella, spicy pepperoni, basil and EVO oil €10.00

SABAUDA

Soft Toma cheese, porcini mushrooms, Bra-style sausage, Jerusalem artichoke chips, basil and EVO oil €12.00

TRICOLORE

Mozzarella, basil cream, datterino tomatoes, buffalo mozzarella, flakes of Parmigiano Reggiano and EVO oil €10.00

FUME'

Smoked buffalo mozzarella, yellow cherry tomato cream, crispy speck, basil and EVO oil €11.00

SORRENTINA

Fresh fior di latte, smoked buffalo mozzarella, Cantabrian anchovies, yellow tomato cream, lemon zest, basil and EVO oil €12.00

EXPLOSIVE

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

CASTELMAGNO

Mozzarella, Castelmagno cheese, Bra-style sausage, caramelised onion, basil and EVO oil €13.00

VEGANA

Yellow cherry tomato cream, aubergines, taggiasca olives, red cherry tomatoes, caramelised onion, sweet potato chips, balsamic vinegar cream, basil and EVO oil €10.00

MANTOVANA

Pumpkin cream, smoked buffalo mozzarella, guanciale basil, and EVO oil €11.00

4 FORMAGGI

Mozzarella, herb toma cheese, pecorino cheese, gorgonzola cheese, basil and EVO oil €11.00

NUVOLA

Mozzarella, pears, gorgonzola cheese, walnuts, basil and EVO oil €10.00

BASILICA

Herb Toma cheese, roasted peppers, green sauce,
Jerusalem artichoke crisps, basil and EVO oil €11.00

focaccia

PISTACCHIELLA

Mortadella, stracciatella and chopped pistachio €12.00

SAN DANIELE

San Daniele raw ham and buffalo mozzarella bell €12.00

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 

Caramelised pear cheesecake €7.00 

Crème caramel €6.00 

Chocolate, peanut and salted caramel cake €8.00 

Piedmontese Buonet with crunchy amaretto €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 (with tomato sauce, plain or with pesto) + chips + small drink
€13.00

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