



# EDIT RESTAURANT



---

### **L'offerta vegetariana e vegana**

varia a seconda della disponibilità del mercato.

**Con preavviso saremo lieti di offrire un servizio più ricco.**

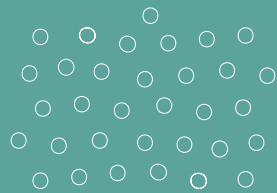
Tutti i prodotti da forno e la pasta sono di nostra produzione.

Il coperto è sempre incluso.

---

*gusto.*

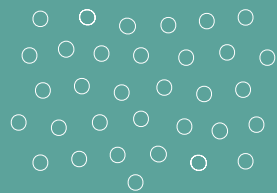
---



---

# APERITIVO

---



*gluglu*

---

Franciacorta Brut | Ferghettina **8**

---

Pecorino Giocheremo con i Fiori 2018 | Torre dei Beati **7**

---

Aligotè Bourgogne 2018 | Bzikot **8**

---

BEEEEER Pils (German Pilsner) 20 cl 5% vol. **3,5**

---

PORT-AU-PRINCE **11**  
(Campari, Sloe Gin, Vermouth, Peperone, Pepe di Timut, Mandarino)

---

CHIO **12**  
(Carota, Aceto di Pomodoro, Liquore di Resina, Tequila, Cumino)

---

*blabla*

---



**BITES**



*« la pappa al pomodoro! »*

---

\*Pappa al Pomodoro “Gerardo di Nola” e Basilico **6**

---

\*Tarte Tatin di Cipollotti e Vaccini di Lanzo **7**

---

\*Insalata croccante di stagione **7** | **PORZIONE INTERA 12**

---

\*Rösti di Patate, Polpo e crema di Peperoni di Carmagnola **8**

---

\*Crocchette di Baccalà mantecato e salsa Tamarindo **9 (3 pz)** | **15 (5 pz)**

---

\*Mozzarella di Pane, Coniglio Grigio, Cavolo e salsa Cocktail **7**

---

\*Gyoza di Maiale Nero, BBQ e Mela Verde **8 (3 pz)** | **13 (5 pz)**

---

\*Bao Croccante, PuroBovino di Brarda e salsa Bearnaise **8**

---

\*Tartara di Fassona al coltello e crema di Tuorli marinati **12** | **PORZIONE INTERA 17**

---

\*Torchon di Foie Gras “etico”, Pan Brioche e Cipolla Rossa **13** | **PORZIONE INTERA 21**

---

↓  
*foie gras etico*

---

## **ABBINAMENTO VINI**

---

un percorso su misura di vini al calice  
abbinati ai vostri piatti a partire da **7 €** a calice

---

**ACQUA** 75 cl **3**





salicornia ←

Mazara del Vallo

\*Ortaggi in Raviolo, brodo di Alghe e Salicornia **15**

\*Linguine "Gerardo di Nola", estratto di Peperoni e Gamberi di Mazara del Vallo **18**

\*Carnaroli San Massimo, Seppioline Scarpetta, Squacquerone, Peperoncino **17**

\*Gnocchi di Patate, Ragù di Fassona, Parmigiano 36 mesi **16**

ragù di fassona!

~~topinambur~~  
topinambur

\*Uovo, crema di Topinambur, Porcini crudi e cotti **20**

\*Rombo Chiodato in Crosta di Sesamo, Pak-choi e Agrumi **24**

\*Controfiletto di Fassona al fumo e purée di Patate **22**

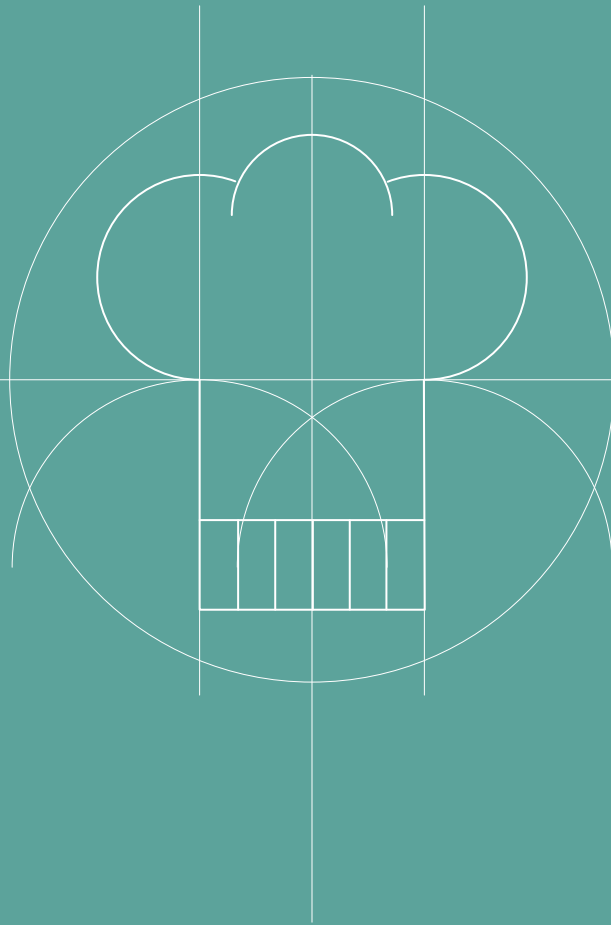
\*Anatra, Scorzonera, Indivia Rossa **22**

controfiletto\*

## ABBINAMENTO VINI

un percorso su misura di vini al calice  
abbinati ai vostri piatti a partire da **7 €** a calice

ACQUA 75 cl **3**



hello@edit-to.com  
www.edit-to.com



EDIT.torino  
#atasteforsharing #EDITrestaurant



@EDIT.Torino.ATasteForSharing



---

Le informazioni circa la presenza di sostanze e prodotti che provocano allergie e intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.

(\*) I piatti contrassegnati contengono alcuni ingredienti e/o preparazioni che vengono abbattuti e congelati autonomamente nei nostri laboratori di cucina.

Anche il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamenti di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento (CE) 853/2004.

---

!

