



BRIOCHES

Croissant

[allergeni: 1,3,7]

1,70

Croissant all'albicocca

[allergeni: 1,3,7]

1,70

Croissant al cioccolato

[allergeni: 1,3,7]

1,70

Croissant alla crema

[allergeni: 1,3,7]

1,70

Croissant integrale al miele

[allergeni: 1,3,7]

1,70

Croissant vegano

[allergeni: 1,8]

1,70

Biciulan

[allergeni: 1,3,7]

1,70

Treccia con uvetta

[allergeni: 1,3,7]

1,70

Girella alla crema

[allergeni: 1,3,7,8]

1,70

Saccottino al cioccolato	1,70
[allergeni: 1,3,7]	
Cannolo alla crema	2,00
[allergeni: 1,3,7,8]	
Cannolo allo zabaglione	2,00
[allergeni: 1,3,7]	
Strudel	2,50
[allergeni: 1,3,7,8]	
Sfoglia di mele	1,70
[allergeni: 1,3,7]	
Tortini alle mele	4,00
[allergeni: 1,3,7,8]	
Biscotti di meliga	2,00
[allergeni: 1,3,7]	
Biscotti di meliga al cioccolato fondente	2,00
[allergeni: 1,3,6,7]	
Occhi di bue	2,50
[allergeni: 1,3,7]	
Crostatine	2,50
[allergeni: 1,3,7,]	

SELEZIONE DI TRAMEZZINI

Tonno pinna gialla sott'olio di oliva e carciofini	4,00
[allergeni: 1,3,4]	
Pane al nero di seppia, salmone* scozzese fumè, belga e salsa all'aneto	4,00
[allergeni: 1,4,7]	
Prosciutto cotto, maionese, pomodoro e uovo	4,00
[allergeni: 1,3]	
Insalata di pollo	4,00
[allergeni: 1,3,9,10]	
Pomodoro, mozzarella, rucola	4,00
[allergeni: 1,3,7]	
Pane al nero di seppia, gamberi** in salsa rosa	4,00
[allergeni: 1,2,3,4,10]	
Peperone e acciuga	4,00
[allergeni: 1,4]	
Melanzane grigliate, pomodoro, provola affumicata, basilico	4,00
[allergeni: 1,7]	
Club sandwich e chips di patate	14,00
[allergeni: 1,3,7]	

*Il prodotto "è conforme alle prescrizioni del Reg. 853 allegato III, sez. VII, capitolo 3 lettera a D punto 3" | **Prodotto decongelato

PARIGINI

Prosciutto cotto

3,50

[allergeni: 1,3,7]

Prosciutto crudo di Parma

3,50

[allergeni: 1,3,7]

PARIGINI MIGNON

Prosciutto cotto

2,50

[allergeni: 1,3,7]

Prosciutto crudo di Parma

2,50

[allergeni: 1,3,7]

SEMIDOLCE

Mousse prosciutto cotto

3,00

[allergeni: 1,3,7]

Salmone scozzese fumè, formaggio fresco, erba cipollina

3,00

[allergeni: 1,3,4,7,9]

Burro e salame

3,00

[allergeni: 1,3,7]

RUSTICO

Mortadella, ricotta, pomodoro, patè d'olive, insalata

4,00

[allergeni: 1,3,7]

Tonno, uovo sodo, zucchine grigliate

4,00

[allergeni: 1,3,4,7]

SELEZIONE FOCACCINE BIANCHE E INTEGRALI

Bresaola, formaggio e rucola

4,00

[allergeni: 1,7]

Pomodoro e mozzarella

4,00

[allergeni: 1,3,7]

Pomodoro e tonno

4,00

[allergeni: 1,3,4,7]

Frittata e salsa senapata

4,00

[allergeni: 1,3,7,10]

Verdure alla griglia

4,00

[allergeni: 1,7]

Girello e salsa tonnata

4,00

[allergeni: 1,3,4,7]

TOAST

Prosciutto cotto e formaggio

4,50

[allergeni: 1,7]

Prosciutto di praga, mozzarella e senape

5,50

[allergeni: 1,7,10]

Verdure grigliate e scamorza affumicata

5,50

[allergeni: 1,7]

DESSERT

Macedonia

7,00

La nostra pasticceria

[allergeni: 1,3,7,8]



STRATTA

CAFFETTERIA

Caffè	1,20
Caffè “gourmet”	1,50
Caffè decaffeinato	1,40
Caffè d’orzo [allergeni: 1]	1,40
Caffè con panna [allergeni: 7]	2,20
Caffè shakerato	3,60
Cappuccino [allergeni: 7]	1,70
Cappuccino decaffeinato [allergeni: 7]	1,90
Cappuccino d’orzo [allergeni: 1,7]	1,90
Cappuccino con panna [allergeni: 7]	2,70
Marocchino	2,50
Marocchino con panna	3,50
Latte (bicchiere) [allergeni: 7]	1,30

Latte macchiato	2,50
[allergeni: 7]	
The - tisane - infusi vari	2,50
Cioccolata	3,50
[allergeni: 7]	
Cioccolata con panna	4,50
[allergeni: 7]	
Bicerin	5,00
[allergeni: 7]	
Correzioni nazionali	1,50
Correzioni estere	2,00

BIBITE

Acqua minerale (cl 50) - pet	1,50
Bibite (cl 20)	3,00
Spremute (arancio / pompelmo)	4,00
Succhi di frutta (cl 20)	3,00
The freddo (cl 33)	3,00
Birra nazionale (cl 33)	4,00
Birra artigianale bionda o ambrata (cl 33)	6,00



STRATTA
LOCALE STORICO D'ITALIA - TORINO

BISTROT dalle h 12.00 alle h 16.00

insalata alla provenzale € 14

Provençal salad (allergeni: 3,4,7,10)

insalata con edamame, ceci, finocchi, zucchine caramellate, feta e arancia € 14

salad with edamame, chickpeas, fennel, caramelized zucchinis, feta and orange (allergeni: 6,7)

misticanza foglie con crostacei, seppia al vapore, mela granny smith, cialdine di pane al nero di seppia e dressing al frutto della passione € 14

mixed salad leaves with crustaceans, steamed cuttlefish, apple granny smith, waffles black cuttlefish bread and passion fruit dressing (allergeni: 1,2,3)

salmone affumicato norvegese con panna acida, nocciole, burro e crostini € 14

Norwegian smoked salmon with sour cream, hazelnuts, butter and croutons (allergeni: 1,4,7,8)

poche di riso basmati con verdure croccanti, tonno scottato, avocado e salsa teriyaki aromatizzata alla menta € 16

"poche" basmati rice with crispy vegetables, seared tuna, avocado and teriyaki sauce flavored with mint (allergeni: 4,6,11)

cuore di bue, mozzarella di bufala di Carmagnola e prosciutto crudo di cuneo € 14

tomato, "Carmagnola" buffalo mozzarella and raw wedge ham (allergeni: 7)

insalata con petto d'anatra, verzin di capra "occelli" e dressing al miele di castagno € 14

salad with duck breast, goat "occelli" and dressing with chestnut honey (allergeni: 7,10)

battuta di carne cruda al sedano, capperi, faldine di pomodoro,

olive verdi, accompagnata da maionese alla senape antica e crumble all'acciuga € 16

raw meat beat with celery, tomato, capers, green olives, accompanied by ancient mustard mayonnaise and anchovy crumble (allergeni: 4,7,9,10)

tonno di gallina aromatizzato all'aceto balsamico e insalata russa € 12

chicken tuna flavored with balsamic vinegar and Russian salad (allergeni: 3,4,10)

girello di vitello alle tre salse piemontesi (b.verde, b.rosso, s.tonnata) € 14

veal round with the three "Piedmont" sauces (green, red and tuna sauce) (allergeni: 3,5,9,10)

fusilli di Bossolasco con guanciaie, pomodorini, pesto di valeriana e spinacino buccia di limone e ricotta salata € 14

"Bossolasco" fusilli with pig cheek, cherry tomatoes, valerian pesto, spinach lemon peel and salted ricotta (allergeni: 1,7,8)

tagliolini ai funghi porcini € 16

"tagliolini" porcini mushroom (allergeni: 1,3,7)

agnolotti al plin della tradizione al burro timo e maggiorana € 12

traditional "plin" agnolotti with thyme butter and marjoram (allergeni: 1,3,7)

tagliata di fassona cotta a bassa temperatura con erbe varietà di pepe, verdure alla brace e patate € 18

cut of low-temperature cooked "fassona" with herbs, peppers, grilled vegetables and potatoes (allergeni: 5,8,10)

club sandwich classico con patate e chips € 14

classic club sandwich with potatoes chips (allergeni: 1,3,7)

club sandwich ai gamberi, bacon e zucchine € 16

club sandwich with shrimp, bacon and zucchinis (allergeni: 1,2,3,7,10)

DESSERT

caffè della Regina € 9 (allergeni: 1,3,5,7,8)

torta Adri € 7

Adri Stratta cake (allergeni: 1,3,7,8)

meringa al limone € 7

lemon meringue (allergeni: 1,3,7,8)

crostatina frutti di bosco € 7

crusty fruits (allergeni: 1,3,7,8)

sacher € 7 (allergeni: 1,3,7,8)

Paris-brest al cioccolato gianduia € 7 (allergeni: 1,3,7,8)

gelato selezione Marchetti accompagnato da biscottini da the € 7

Marchetti ice cream with biscuits (allergeni: 1,3,5,7,8)

tagliata di frutta € 7 fresh fruit (allergeni: 1,3,7,8)

caffè € 1,5
(monorigine miscela etiopie della foresta di Harenna) - Presidio Slowfood
Ethiopian blended coffee from the Harenna forest - Slowfood Presidia

* il prodotto è "conforme alle prescrizioni del Reg. 853 allegato III, sez. VII, capitolo 3 lettera a D punto 3" / ** Prodotto decongelato

TABELLA ALLERGENI

Si avvisa la gentile Clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.

Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011 "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze"

- 1) cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamuti); 2) crostacei e prodotti a base crostacei; 3) uova e prodotti a base di uova; 4) pesce e prodotti a base di pesce;
- 5) arachidi e prodotti a base di arachidi; 6) soia e prodotti a base di soia; 7) latte e prodotti a base di latte; 8) frutta a guscio e loro prodotti: (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del brasilie, pistacchi, noci macadamia); 9) sedano e prodotti a base di sedano; 10) senape e prodotti a base di senape; 11) semi di sesamo e prodotti a base di sesamo;
- 12) solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg; 13) lupini e prodotti a base di lupini; 14) molluschi e prodotti a base di molluschi

Un nostro responsabile incaricato è a Vostra disposizione per fornire ogni supporto o informazione aggiuntiva, anche mediante l'esibizione di idonea documentazione, quali apposite istruzioni operative, ricettari, etichette originali delle materie prime. Si avvisa inoltre che all'interno del locale è possibile consultare il libro degli ingredienti per la composizione dei nostri prodotti, che talvolta possono essere abbattuti e decongelati secondo le più moderne tecniche di produzione e conservazione per mantenerne integra qualità e freschezza