

I NOSTRI CALICI

EUPHORIA LIQUIDA

Metodo Charmat - Vino con le bolle da rifermentazione in autoclave.
Fresco - Beverino - Simpatico

5 euro

BIG BABOL

Metodo Classico - Vino con le bolle da rifermentazione in bottiglia.
Strutturato - Intenso - Stiloso

8 euro

YELLOW SUBMARINE

Vino bianco fermo solo acciaio
Fresco - Fruttato - Brioso

5 euro

SUNSHINE

Vino bianco fermo affinato in diversi contenitori.
Corposo - Intenso - Esuberante

7 euro

PURPLE RAIN

Vino rosso fermo solo acciaio
Fruttato-Fresco- Estroverso

5 euro

TEMPO AL TEMPO

Vino rosso fermo affinato in diversi contenitori
Strutturato - Potente - Curioso

7 euro

SUA MAESTÀ

Vino rosso fermo affinato per anni in Legno di varie grandezze
Intenso - Corposo - Meditativo

10 euro

COTTON CANDY

Vino rosato di varie forme e colori
Fruttato - Fresco - Spensierato

5 euro

MADRE NATURA

Vini artigianali dalle grandi sorprese

7 euro

DALLE 18,00 I NOSTRI SFIZI

CON AFFETTO (15 EURO)

selezione di 3 salumi e 2 formaggi in giro per l'Italia

CON MOLTO AFFETTO (ideale per 2 persone) (28 EURO)

Petto di tacchino al miele - Prosciutto cotto del "kaiser" - Porcaloca (insaccato di maiale e oca) - Mortadella di Mangalica - Finocchiona IGP - Crudo di Parma 24 mesi oltre ad una selezione di formaggi

VACCINI (9 EURO)

Selezione di formaggi vaccini, pane e le loro marmellate (3 tipi diversi)

ERBORINATI (13 EURO)

Selezione di formaggi erborinati, pane e le loro marmellate (3 tipi diversi)

BARBA E TURGIA (12 EURO)

2 Crostini di salame di Turgia con crema di barbabietola e di Toma di Lanzo

T'AMO (19 EURO)

Tartare di Pesce spada, di Tonno bianco e di Salmone Norvegese (3 x 50gr) con salse alla paprika e al rafano

IL LOMPO (12 EURO)

Uova di lompo nero al naturale (50gr), pan brioche e panna acida all'aneto

IL CAVIALE (39 EURO)

Caviale Italiano (18gr), pan brioche e burro

LA MERENDA DELLA NONNA (15 EURO)

Pane, burro affumicato e acciughe di "Armatore Cetara" (45gr)

CROSTIAMO (12 EURO)

Crostini con Crema spalmabile di Tonno Bianco Affumicato, Pesce spada Affumicato e Salmone Affumicato

DALLE 19,30

ANTIPASTI

TONNO DI CONIGLIO , Crema di peperoni affumicati (9)	13 euro
TATAKI di fassona piemontese con insalatina e salsa di anacardi (6-8-11)	14 euro
NUVOLA d'uovo su Gazpacho verde e Bottarga di muggine (3-4-7-9)	12 euro
*BUTTERBURGER (100 gr) DI PATANEGRA scomposto con maionese al wasaby, cipolla caramellata (1,3,6,10)	19 euro

ON PLATE

CAVATELLI con purea di fagioli e cozze, aria di bisque di gamberi (1-2-4)	15 euro
SPAGHETTONI di Gragnano al pesto di datterino giallo e ricotta con pinoli e ricotta vaccina (1-7-8)	15 euro
RAVIOLI di spinaci ripieno di ricotta, fondo di verdure di stagione, mandorla tostata (1-7-8)	15 euro

MAIN COURSE

FILETTO di maiale CBT con salsa di prugne nere e vellutata di piselli (6,10)	18 euro
SGOMBRO crema di patate allo zafferano con carota e cipollotto (4-6)	18 euro
*CONTROFILETTO DI WAGYU (jfarm kamiciku) tipologia A4 con sali e salse (circa 100 grammi)	39 euro all'etto

DESSERT

Dolce del giorno (chiedi gli allergeni a seconda del piatto proposto)	7 euro
--	--------

Caffè

2,5 euro

Acqua Filette, naturale o decisamente frizzante

(Filette, una tra le più pure acque oligominerali al mondo, sgorga limpida dalla sorgente di Guarcino a 900 metri di altezza sul livello del mare, nella cornice verde e incontaminata delle montagne dell'Appennino Laziale. L'assenza di arsenico, la quasi totale assenza di nitrati, il basso contenuto di sodio e il residuo fisso perfettamente bilanciato rendono Filette un'acqua preziosa per la salute e particolarmente adatta all'uso quotidiano)

4 euro

Il Pane e il servizio

3,5 euro

MENU' DEGUSTAZIONE

Un percorso tra la filosofia e i viaggi in giro per l'Italia di Cantina Social

NUVOLA d'uovo su Gazpacho verde e Bottarga di muggine (3-4-7-9)

POLPO CBT, salsa di cavolfiore, cavolfiore⁽¹⁴⁾

RAVIOLI di spinaci ripieni di ricotta, fondo di verdure di stagione, mandorla tostata (1,7-8)

SGOMBRO su crema di patate allo zafferano con carota e cipollotto (4-6)

MILLEFOGLIE scomposta con crema diplomatica e frutti di bosco (1-7)

43 euro a persona
oltre al coperto

Menù degustazione, obbligatorio per tutto il tavolo

Rollercoaster, un calice in abbinamento per ogni piatto a cura di Cantina Social

35 euro a persona

1)Cereali contenenti glutine grano, orzo, segale, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati 2)Crostacei e derivati 3)Uova e derivati 4)Pesce e derivati 5)Arachidi e derivati 6)Soia e derivati 7)Latte e derivati 8)Frutta con guscio mandorle, nocciole, noci, anacardi, pistacchi 9)Sedano e derivati 10)Senape e derivati 11)Sesamo e derivati 12)Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg o mg/l 13)Lupini e derivati, 14)Molluschi e derivati

AFTER DINNER

Gin tonic - 12 euro

Ferro 7 - Veneto - Italia

Botaniche: l'alloro, il biancospino, la camomilla, il ginepro, la rosa canina, il rosmarino e il pino mugo, provenienti dalle Alpi, dagli Appennini e dalla macchia mediterranea

Grifu - Silvio Carta - Italia - Sardegna

Botaniche: Ginepro, Foglie di Mirto, Lentisco, Finocchietto selvatico, Timo, Artemisia

Marconi 42 - Italia

Botaniche: basilico, rosmarino, timo e menta; il ginepro, cardamomo e finocchio

Gin del Professore MONSIEUR - Italia

Botaniche: Angelica, Arancia Dolce, Camomilla, Cardamomo, Ginepro, Lavanda

Etsu - Handcrafted - Giappone

Botaniche: pepe fresco di Okinawa, yuzu e altre botaniche segrete

Windspiel - Friedericus Rex - Germania

Botaniche: bacche di ginepro, limoni, coriandolo, patate, corteccia di cannella e lavanda

Plymounth Gin - Black Friars Distillery - Inghilterra

Botaniche: Buccia di Limone, Buccia d'Arancia, Cardamomo, Coriandolo, Ginepro in polvere, Radice di Giaggiolo

Noiaison - G'vine - Francia

Botaniche: Ginepro, Zenzero, Cardamomo Verde, Liquirizia, Lime, Corteccia di Cassia,

Elephant Gin - Cdc - Germania

Botaniche: ginepro, buccia d'arancia, aghi di pino, zenzero cinese, mele tedesche, Coda di Leone, frutto del baobab del Malawi, Buchu del Sudafrica, artemisia Sudafricana

Cubical - Spagna

Botaniche: Ginepro, Zenzero, Cardamomo Verde, Liquirizia, Lime, Corteccia di Cassia,

Blurry moon - Francia

Botaniche: bacche di ginepro, coriandolo, citronella, china rossa e luppolo

Hapusa - India

Botaniche: Ginepro dell'Himalaya, Semi di Coriandolo, Zenzero, Curcuma, Limone, Cardamomo

Vini Fortificati - a partire da 5 euro

Grappa - 3 euro

Amaro - 3 euro

CHI SIAMO E DOVE TROVARCI

Cantina Social nasce nel 2015 con l'obiettivo di raggiungere ed informare gli appassionati di vino raccontando il prodotto sotto un punto di vista quanto più possibile originale e inedito.

Contrariamente a quanto si crede, il mondo del vino non è fatto solo di stereotipi ed è aperto a tutti, senza la necessità di sovrastrutture o la conoscenza di mille termini tecnici per cogliere tutte le differenze e le sfumature dei vari vini.

Cantina social è attiva sui canali Facebook ed Instagram, dove viene seguita da oltre 100.000 appassionati, ma soprattutto si trova a Ciriè e a Torino.

Al Mercato centrale di Torino, in piazza della repubblica 25 (a Porta Palazzo) gestiamo la bottega "il Vino" dove selezioniamo ogni giorno un vino diverso in mescita: scegliendo la tipologia di prodotto si possono trovare diverse etichette in degustazione ed ogni calice scelto potrebbe rivelarsi una nuova scoperta.

GRANDE NOVITA'!

A partire da fine luglio la nostra bottega nel Mercato centrale di Torino, in piazza della repubblica 25 (a Porta Palazzo) si è allargata! oltre alla nostra selezione di vino proveniente da tutta Italia potrete assaporare le nostre preparazioni ottime sia per aperitivo che per pranzo e cena! porteremo un po' di piemonte nel cuore di Torino con piatti e tapas che richiamano i piatti della tradizione! alcuni di questi li troverete anche a Ciriè!

Vi aspettiamo tutti i giorni, sia a pranzo 12,00 - 15,00 che a cena 18,30 - 22,00!

FESTE PRIVATE

Prenota una sala o tutto il nostro ristorante per il tuo evento, scegliamo insieme il menù e i vini da servire e poi non ti resta che goderti la serata!

Puoi anche chiederci in esclusiva la nostra enoteca per una cenetta romantica a lume di candela

WINE TIME

Il nostro corso di avvicinamento al mondo del vino! Ogni mese 3 serate di degustazione con un focus sulle bollicine, sui bianchi e sui rossi. Il martedì diventerà uno dei giorni più divertenti della settimana. Chiedeteci se ci sono posti per quello in partenza ad inizio mese.

Il costo per le 3 serate è di 75€

