

CASO BISTROT SOCIALE È UN'OASI DI BENESSERE NEL CUORE DI SAN SALVARIO.

La nostra terrazza è uno spazio aperto a tutte, dove concedersi un momento di relax, lontano dalla frenesia quotidiana.

Siamo un'impresa sociale che ha come obiettivo realizzare progetti di inclusione e dare concrete opportunità di riscatto.



CASO

Via Cesare Lombroso 16 - 10125 Torino

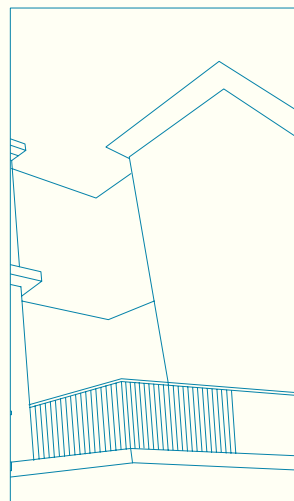
T. +39 3756826168

W. casocaffetteriasociale.it

M. caffetteria.sociale@gmail.com

@caso.sansalvario

@lombroso16



CASO



MENU

FOOD

12 LA BATTUTA

Con crema di parmigiano, sedano fritto e germogli di rucola
 ALLERGENI: glutine, latticini, sedano

13 IL VITELLO TONNATO

Vitello cbt, salsa tonnata, maionese al pepe nero e coulis di cipolla caramellata
 ALLERGENI: uova, solfiti, pesce

7 I TOMINI

Salsa verde, miele e nocciole, cipolla caramellata
 ALLERGENI: pesce, frutta a guscio, solfiti, latticini e uova

13 LE ACCIUGHE

Acciughe di Santoña con burro francese e contadino, salsa verde e crostini di pane
 ALLERGENI: frutta a guscio, latticini, glutine, pesce, uova

10 L'INSALATA RUSSA

Con patate, carote, piselli, maionese, cialda di Reggiano e basilico limone
 ALLERGENI: uova, latticini

16 LA SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI

Servita con miele millefiori
 ALLERGENI: latticini

13 IL RISOTTO

Riso vialone nano al parmigiano con crema di peperoni, salsa al prezzemolo e porro fritto
 ALLERGENI: latticini, glutine

16 IL TAGLIOLINO

Con crema di zucca, blu di Lanzo, cozze* e germogli di salvia
 ALLERGENI: molluschi, latticini, uova, glutine

16 LA GUANCIA DI VITELLO

Con topinambur in doppia consistenza, demi glace e salsa al Parmigiano
 ALLERGENI: latticini, glutine, solfiti

18 IL POLPO

Polpo** fritto con caviale di melanzana, maionese al limone e nasturzio
 ALLERGENI: glutine, molluschi, uova

13 L'HAMBURGER DI CASO

Hamburger di vitello 150g con toma, bacon, cipolla caramellata, insalata, pomodoro cuore di bue
 ALLERGENI: glutine, latticini, solfiti, sesamo

10 LA PARMIGIANA DI MELANZANE

Con salsa al pomodoro, crema di burrata affumicata e basilico
 ALLERGENI: latticini

3,5 LE PATATE AL FORNO**6 LA MOUSSE AL CIOCCOLATO**

Con fondente 70%, gel di pera e mandorle salate
 ALLERGENI: frutta a guscio, latticini

6 LA CHEESECAKE

Con crumble di biscotto e frutta secca, crema cheesecake e vaniglia, frutti di bosco in salsa
 ALLERGENI: glutine, latticini, uova, frutta a guscio

6 IL BABÀ

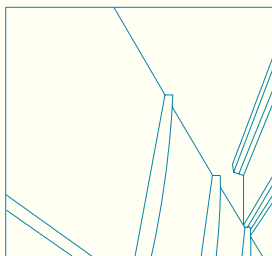
Con rhum e limoncello, crema pasticcera al limone, panna fresca e gel di limone
 ALLERGENI: glutine, latticini, uova

Provalo con aggiunta di Rhum premium + 2€

2 PANE E COPERTO

2 ACQUA 1LT. IN VETRO

1,5 CAFFÈ



***segnalare allo staff eventuali allergie e intolleranze al momento dell'ordine

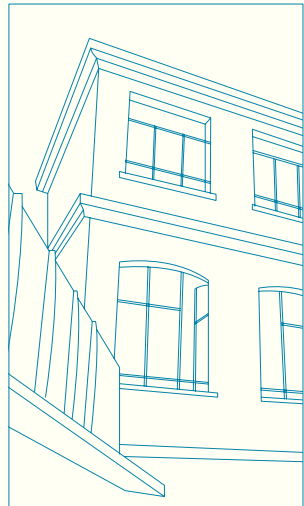
* Prodotto fresco sottoposto ad abbattitura termica

** Prodotto surgelato

CASO BISTROT SOCIALE IS A PLACE ABOUT EMOTIONAL, AND MENTAL WELL BEING.

Our terrace is a place open to everyone,
where you can have a moment to relax, far
away to the daily hustle.

We are a social enterprise whose goal
is to realize projects about inclusion
by providing concrete opportunities for
redemption.



CASO

Via Cesare Lombroso 16 - 10125 Torino

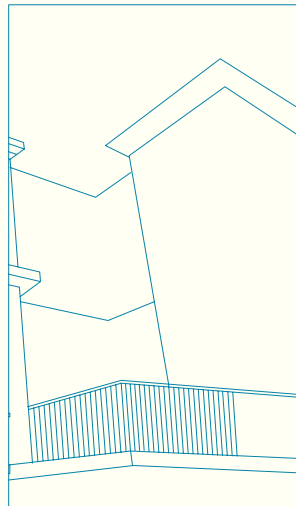
T. +39 3756826168

W. casocaffetteriasociale.it

M. caffetteria.sociale@gmail.com

@caso.sansalvario

@lombroso16



CASO



**ENGLISH
MENU**

FOOD

TO START ↓

12 BEEF TARTARE

With Parmesan cream, fried celery and rocket sprouts

ALLERGENS: gluten, dairy, celery

13 VEAL IN TUNA SAUCE

Slow-cooked veal, tuna-capers sauce, black pepper mayonnaise and caramelized onion coulis

ALLERGENS: eggs, sulfites, fish

7 TOMINI CHEESE

With Piedmont-style green herb sauce, honey and hazelnuts and caramelized onion

ALLERGENS: fish, nuts, sulfites, dairy and eggs

13 ANCHOVIES

Santoña anchovies with French and farmhouse butter, Piedmont-style green herb sauce and toasted bread

ALLERGENS: nuts, dairy, gluten, fish and eggs

10 RUSSIAN SALAD

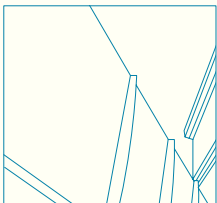
With potatoes, carrots, peas, mayonnaise, Parmesan crisp and basil-lemon sprouts

ALLERGENS: eggs and dairy

16 SELECTION OF CURED MEATS AND CHEESES

Served with millefiori honey

ALLERGENS: dairy



TO CONTINUE ↓

13 PARMESAN RISOTTO

Vialone Nano rice with roasted pepper cream, parsley sauce and fried leek

ALLERGENS: dairy and gluten

16 TAGLIOLINI PASTA

With pumpkin cream, Blu di Lanzo cheese, mussels* and sage sprouts

ALLERGENS: shellfish, dairy, eggs and gluten

16 THE VEAL CHEEK

With Jerusalem artichoke in two textures, demi glace and Parmesan sauce

ALLERGENS: dairy, gluten and sulfites

18 THE OCTOPUS

Fried octopus** with eggplant caviar, lemon mayonnaise and nasturtium

ALLERGENS: gluten, shellfish and eggs

13 CASO'S HAMBURGER (150 G)

Veal burger with toma cheese, bacon, caramelized onion, lettuce and tomato

ALLERGENS: gluten, dairy, sulfites and sesame

10 EGGPLANT PARMIGIANA

With tomato sauce, smoked burrata cream and basil sprouts

ALLERGENS: dairy

3,5 ROASTED POTATOES

TO CONCLUDE ↓

6 CHOCOLATE MOUSSE

70% dark chocolate with pear gel and salted almonds

ALLERGENS: nuts and dairy

6 CHEESECAKE

Biscuit and mixed-nuts crumble, vanilla cheesecake cream and berry sauce

ALLERGENS: gluten, dairy, eggs and nuts

BABÀ

6 with rum and limoncello, lemon custard, fresh cream and lemon jelly

ALLERGENS: gluten, dairy and eggs

Try it with
Premium Rum + 2€

2 BREAD AND COVER CHARGE

2 WATER 1L (GLASS BOTTLE)

1,5 COFFEE

* Fresh product subjected to blast chilling

** Frozen product

*** please inform the staff of any allergies or intolerances when ordering