



Soul Kitchen nasce da un sogno che ho fin da bambino, da una sfida personale e dalla voglia di proporre un qualcosa di innovativo, creativo e rivoluzionario. Dall'unione di queste cose, portate avanti da me e da un team di professionisti, nasce Soul Kitchen, la cucina dell'anima, perchè il cibo non può più essere considerato solo cibo, ma come un qualcosa di più profondo e rivoluzionario.

Grazie per aver scelto di essere parte del mio sogno sedendovi a questo tavolo, sono sicuro che sapremo sorprendervi, riempire il vostro palato, arricchire il vostro spirito e farvi sentire coccolati come se foste a casa vostra.

Lucaandrè

ALLERGENI

- 1 Cereali contenenti glutine
- 2 Arachidi e prodotti a base di arachidi
- 3 Soia e prodotti a base di soia
- 4 Frutta a guscio
- 5 Sedano e prodotti a base di sedano
- 6 Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
- 7 Senape e prodotti a base di senape
- 8 Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10mg/Kg o 10mg/Litro in termini di anidride solforosa totale
- 9 - Lupini e prodotti a base di lupini

SI PREGA COMUNQUE DI COMUNICARE EVENTUALI ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI.

* Prodotto congelato

Alcuni prodotti potrebbero essere stati sottoposti a processo di abbattimento termico e congelamento

COPERTO E SERVIZIO € 3,00



MENU DEGUSTAZIONE

IL MENU DEGUSTAZIONE SI APPLICA ALL'INTERO TAVOLO

EXPERIENCE 8 88,00

Non solo una cena, ma un viaggio di 8 portate all'interno della nostra visione di cucina, attraverso una degustazione a libera interpretazione dello chef Luca Andrè.

TRADIZIONE E INNOVAZIONE 65,00

Un menu completo composto da 4 portate nel quale le radici e i gusti della tradizione piemontese si fondono in nuove prospettive e visioni gastronomiche dello chef Luca Andrè.

**** Consigliato l'abbinamento drink Piemonte ****

ABBINAMENTO DRINK

Percorsi di abbinamento vino studiati per esaltare ancora di più i sapori del menu creato dallo chef Luca Andrè.

Gli abbinamenti sono disponibili sia scegliendo il menu degustazione che la carta.

DRINK 8 40,00

DRINK 4 25,00

PIEMONTE 35,00



ANTIPASTI

FUNGOS ET TUBERA	14,00
<i>Fungo Portobello / Tartufo / Prezzemolo / Nasturzio (1-3)</i>	
SOTTILISSIMO DI ZUCCA	12,00
<i>Zucca / Mango / Carota / Olio di zucca (1-7)</i>	
PORRO E TARTUFO	15,00
<i>Porro di Cervere / Tartufo / Popcorn / Kala namak / Prezzemolo</i>	
KIMCHI ALLA PIEMONTESE	12,00
<i>Pak-choi / Kimchi / Verdure in agrodolce / Salsa detonnè (2-3-4)</i>	

PRIMI

AMORE, RADICI E TUBERI	22,00
<i>Gnocchi di patate / Radici / Tuberi / Panna acida / Aneto (1-4)</i>	
SPAGHETTONE M'BRIACO	20,00
<i>Spaghettoni / Nebbiolo Doc / Olive taggiasche (1)</i>	
BIANCO, ROSSO E VERDONE	20,00
<i>Riso / Vermouth bianco / Cipolla Rossa / Shiso verde (4)</i>	
PASTA E CECI	20,00
<i>Maccherone fresco / Ceci / Patata / Miso / Pomodoro / Fumo (1-3)</i>	



SECONDI

C'OLTRE	26,00
<i>Redefine meat* / Cavolfiore / Camomilla / Verza / Mela / Pinoli (1-3-4)</i>	
CARBONADE	24,00
<i>Tempeh di ceci / Birra / Senape / Alloro / Porro / Sedano rapa / Mela (3-7)</i>	
ROJO	26,00
<i>Redefine meat* / Radicchio tardivo IGP / Lampone / Liquirizia / Noci (1-3-4)</i>	
CAMOUFLAGE	24,00
<i>Lenticchie / Cavolo nero / Miso / Prezzemolo / Limone nero</i>	

DESSERT

GRAN TORINO	12,00
<i>Cacao / Nocciola / Zafferano / Cioccolato bianco / Vermouth / Oro (4)</i>	
SOGNI DI LIBERTA'	12,00
<i>Cocco / Ananas / Mango / Papaia / Passion fruit / Lime / Fave di cacao</i>	
COME QUANDO FUORI PIOVE	12,00
<i>Frolla / Amaretto / Zucca / Cioccolato / Cannella / Cardamomo (1-4)</i>	
SAY CHEESE-CAKE	12,00
<i>Frolla / Cioccolato / Babrbabietola / Mela / Limone / Vaniglia (1-4)</i>	
LA PERA	12,00
<i>Pera / Moscato / Mouu salato / Aceto balsamico / Mandorla (4)</i>	



COCKTAIL

GIN & TONIC	10,00
<i>Zoppi distillery gin lady lame / Acqua tonica Indian</i>	
SPRITZ	9,00
<i>Aperitivo rosso / Prosecco Valdobbiadene / Arancia</i>	
JAPANESE NEGRONI	10,00
<i>Zoppi distillery vermouth / Aperitivo rosso / Sake nero / Limone</i>	
PAINT IT BLACK	10,00
<i>Taurus black gin / Acqua tonica Indian</i>	

MOCKTAIL

SPICED CITRUS & TONIC	10,00
<i>Atopia spiced citrus / Shiso / Acqua tonica ai fiori di Sambuco / Limone</i>	
SBAGLIATO MA BUONO	10,00
<i>Walcher red veneziano / Bttr / Walcher mediterranean juniper</i>	
ZERO	9,00
<i>Tanqueray gin 0.0 / Acqua tonica Indian</i>	

BIBITE

MOLECOLA CLASSICA - 33CL	3,50
---------------------------------	------

ACQUA

SAN PELLEGRINO - 75CL	3,50
PANNA - 75CL	3,50



CAFFETTERIA



KAFA FOREST	2,50
<i>Intense note floreali e un tipico retrogusto di datteri con sentori di ciliegia matura. Un'esperienza sensoriale unica. Proviene dalle prime piante di caffè, da cui tutte hanno avuto origine.</i>	
TIERRA SELECTION	2,50
<i>Delicati aromi di gelsomino, note di frutta secca e di cioccolato. Selezione di Arabica naturale del Brasile unite alle migliori Arabica lavate delle Colombia, dell'Honduras e del Perù.</i>	
ALTECO - BIOLOGICO	2,50
<i>Aromi persistenti con profumi di frutta secca che lasciano spazio a un finale di cioccolato e note speziate di cacao amaro. Dalle vette del Centro America le migliori arabiche di montagna miscelate con robuste selezionate provenienti da aree incontaminate.</i>	
GRANDE ESPRESSO	2,50
<i>Sentori di affumicato e barrique, profilo aromatico intenso e corpo pieno. Una sapiente selezione delle migliori origini e delle tecniche di tostatura più innovative.</i>	
ORZO	2,50
<i>Un'accurata selezione di spighe garantisce gusto equilibrato e aroma fragrante.</i>	
DECAFFEINATO	2,50
<i>Note di cereali tostati e nocciola, dolcezza marcata e corpo medio.</i>	
CAPPUCCINO	3,50
CAPPUCCINO MAXI	4,50
AMERICANO	3,00

INFUSI



CLASSIC	4,00
CHOCO	4,00
CURCUMA CHAI	4,00
DIGESTION	4,00
ABBRACCIO DELLA SERA	4,00
DETOX	4,00
ZENZERO LIMONE	4,00
L'EQUILIBRIO DELLE DONNE	4,00
ZENZERO, ARANCIO E VANIGLIA	4,00
TE' VERDE	4,00