

Dopo casa e ufficio, l'ideale "third place" dove potersi rilassare, lavorare e socializzare gustando caffè, infusi e succhi e sperimentando ricette che si ispirano alla cucina vegetariana e vegana.

After home and office, the ideal "third place" where you can relax, work and socialize by enjoying coffees, infusions and juices while experiencing recipes inspired by vegetarian and vegan cuisine.

RENATO BOSCO

Se la pizza è un'arte, lui ne è uno dei maestri indiscussi. Renato Bosco, veronese classe 1967, fin da giovane si appassiona a farine, lieviti e impasti, prima esplorando e poi ampliando l'universo della pizza e della panificazione. Unendo le antiche tradizioni alla sapienza contemporanea, crea ricette di estrema golosità e, allo stesso tempo, di assoluta digeribilità.

If pizza is an artform, Renato Bosco is one of its undisputed masters. Class of 1967 from Verona, from a young age he becomes passionate about flours, yeasts and doughs, initially exploring and eventually expanding the pizza and bread universe. He creates recipes of extreme delicacy and absolute digestibility, combining ancient traditions with contemporary wisdom.

PIETRO LEEMANN

Tra i più rinomati chef vegetariani al mondo, coniuga da sempre sperimentazione e ricerca all'attenzione per il benessere psico-fisico. Nelle sue ricette si può ritrovare la lezione di filosofie orientali come l'Ayurveda e lo Zen. Fondatore del primo ristorante vegetariano europeo a ottenere una stella Michelin, nel 2015 è stato Chef Ambassador per l'Expo di Milano.

Among the most famous vegetarian chefs in the world, he has always been experimenting, focusing on the importance of our psychophysical well-being. In fact, you can find lessons of eastern philosophies like Ayurveda and Zen in his recipes. Owner of the first European vegetarian restaurant to get a Michelin star, he was named Chef Ambassador for the 2015 Expo in Milan.

EDIT STARS

THE BREWERS

Loris Mattia Landi, Marco Cerino e Davide Bereny, diplomati alla scuola di Mastri Birrai ITS Agroalimentare Piemonte, sono i tre giovani mastri birrai che incarnano lo spirito di condivisione di EDIT, lavorando sempre in team. La loro attenzione si focalizza sia sugli aspetti produttivi che su quelli non meno importanti della somministrazione, così da poter diffondere la cultura della vera birra artigianale.

Loris Mattia Landi, Marco Cerino and Davide Bereny are three young master brewers who graduated from the Master Brewers School of Food and Agriculture in Piedmont. They embody EDIT's sharing spirit, by constantly working together to come up with collective ideas. Their focus is on both production and the perfect pour, allowing them to share with you the true culture of craft beer.

BARZ8

Fuoriclasse della "mixology", alchimisti del cocktail perfetto. I bartenders del Barz8 sono specialisti nel miscelare sapori e suggestioni, utilizzando la più ampia varietà di gin e toniche insieme a ingredienti freschissimi e di qualità. Per un cocktail tagliato su misura.

"Mixology" MVPs, alchemists of the perfect cocktail. The Barz8 bartenders are specialists in mixing flavors and suggestions, using the widest variety of gins and tonics along with fresh ingredients of the best possible quality. All for a tailor-made cocktail.

COSTARDI BROS

Gli chef stellati Christian e Manuel Costardi, eredi di una gloriosa tradizione di famiglia, sono fratelli "di sangue e di chicco". Nascono a Vercelli e il risotto, del quale hanno creato venticinque ricette, non poteva che essere alla base della loro visione creativa: sapori antichi, legati alla terra e al territorio, che rinascono grazie all'innovazione e alla creatività.

Michelin-star chefs Christian and Manuel Costardi were born in Vercelli, and the risotto, of which they have created twenty-five recipes, is by default the element at the base of their creative vision: ancient flavors, linked to land and region, revived through innovation and creativity.



CAFFETTERIA /HOT DRINKS

Lavazza ¡Tierra! espresso /¡Tierra! espresso €1

L'armonia di due tipologie
d'Arabica d'eccellenza
per qualità e sostenibilità.

The harmony of two blends
of Arabica renowned
for quality and sustainability.

Lavazza Alteco espresso /Alteco espresso €1,2

Le migliori tipologie d'Arabica
di montagna miscelate con
la pregiata Robusta.
Solo da coltivazioni biologiche
e incontaminate.

The best Arabica mountain
blends mixed with the
prestigious Robusta.
Only from organic and
uncontaminated plantations.

Decaffeinato espresso /Decaf espresso €1,2

Doppio /Double espresso €1,8

Marocchino /Marocchino €1,4

Corretto /Espresso with Italian spirits €1,5

Cappuccino /Cappuccino €1,5

Latte macchiato /Latte €2

Americano /American coffee €1,4

Shakerato /Ice coffee €2,5

Shakerato con Amaretto €3

Ice coffee with Amaretto

Bicchieri di latte (freddo o caldo) €1,5

Glass of milk (hot or cold)

Cioccolata calda /Hot chocolate €3

(richiedi la carta delle cioccolate) /(ask for the chocolate menu)

SLOW COFFEE

Lavazza Cold Brew

€3

Caffè originario dell'Indonesia, estratto per lunga macerazione in acqua fredda o per lenta percolazione. Morbido e aromatico senza acidità e note amare.

Coffee-making hailing from Indonesia, extracted by long steep in ice-cold water or by slow percolation. Soft and aromatic without sour and bitter notes.

Lavazza Chemex

€3,5

Inizialmente utilizzata come strumento medico, è una macchina del caffè manuale in vetro. Bevanda poco densa che permette di assaporare la complessità della materia prima.

Initially developed for the medical field, it is now used as an coffee machine made of glass. It's a long drink that lets one experience the complexity of the raw ingredients.

Lavazza V60

€3,5

Sistema per caffè filtrato "by the cup", è composto da una tazza forata che ospita un filtro di carta. Caffè con corpo medio-basso e dalla spiccata dolcezza e aromaticità.

Filtered coffee "by the cup", made up of a system with a perforated mug and paper filters. This coffee has a watery texture with remarkable sweetness and aromatic qualities.

TUTTE LE NOSTRE PREPARAZIONI SONO DISPONIBILI ANCHE CON
/ALL OUR PREPARATIONS ARE ALSO AVAILABLE WITH

Variante DEC /Decaf

+€0,2

Bevanda di soia /Soy

+€0,3

Panna /Cream

+€0,5



TÈ ED INFUSI / TEAS AND INFUSIONS

Tè ed infusi /Teas and infusions €3
(richiedi la carta del tè) /(ask for our tea menu)

BEVANDE / BEVERAGES

Spremuta d'arancia /Fresh orange juice €3

Succhi di frutta BIO /Organic Fruit Juices €3

Pera Williams /Williams Pear

Pesca /Peach

Albicocca /Apricot

Mela e Arancia /Apple and Orange

Mirtillo Nero /Black Currant

Pompelmo Mela /Apple Grapefruit

Ace /Organge, carrot and lemon

Ananas /Pineapple

I Naturali by Leemann €5

VITA

Succo d'uva, estratto di pera e caffè "¡Tierra!" Grape juice, pear extract and "¡Tierra!" coffee

PENSIERO

Latte di mandorle, pistacchi tostati, scorza d'arancia candita, cacao, velluto di nocciola e caffè "¡Tierra!" Almond milk, roasted pistachio, candied orange zest, hazelnut foam and "¡Tierra!" coffee

Centrifugati “SUQO” / “SUQO” Extracted Juices €5

WAKE UP — **Pera, ananas, e ginger**
Pear, pineapple and ginger

LUNCH — **Melograno, mela, karkadè**
Pomegranate, apple and roselle tea

TIME OUT — **Carota, ananas, curcuma e limone** /Carrots, pineapple, turmeric and lemon

SPA — **Mela, cetriolo, sedano, spinaci e limone**
Apple, cucumber, celery, spinach and lemon

Bibite BIO /Organic Drinks €3,5

Tè alla pesca e fiori di sambuco
Peach and sambuci flowers tea

Tè al limone e liquirizia /Lemon and licorice tea

Tè alla menta e citronella /Mint and lemongrass tea

Gazzosa /Sweet lemon sparkling water

Spuma bionda /Spuma bionda

Chinotto /Chinotto

Cedrata /Cedrata

Limonata /Lemonade

Aranciata /Orange

Tonica /Tonic

Ginger Rosso /Red Ginger

Bibite /Sodas €3

Coca Cola /Coke

Coca Cola Zero /Coke Zero

Mole Cola Classica /Mole Cola

Mole Cola Zero /Mole Cola Zero

Acqua naturale o frizzante Lauretana 50cl €1,5

/Lauretana still or sparkling water 50cl

EDIT COCKTAILS BY BARZ8

Pre-cena /Pre-dinners

€7

SPRITZ “REALE” — Vermouth Bianco “Reale”, Franciacorta “Bellavista Alma” e soda di maggiorana “Reale” White Vermouth, “Bellavista Alma” Franciacorta and marjoram seltzer

AURUM AMERICANO — Vermouth Rosso “Riserva Taurinorum”, bitter italiano e cordiale “Apojuice” all’alloro /Red Vermouth “Riserva Taurinorum”, Italian bitter and “Apojuice” laurel seltzer

Dopo-cena /After-dinners

€6

BITTER COCKTAIL — Bitter mix, acqua tonica e spezie
Bitter mix, tonic water and spices

ESPRESSO B8 — GIN “B8”, Cynar, Vermouth Rosso “Riserva Taurinorum”, bitter italiano, bitter di noci e gocce di caffè Lavazza “Tierra” /“B8” GIN, Artichokes bitter “Cynar”, Red Vermouth, Italian bitter, walnuts bitter and coffee drops Lavazza “Tierra”

Analcolici /Non-alcoholic drinks

€5

VIRGIN BITTER COCKTAIL — Bitter analcolico, acqua tonica e spezie /Non-alcoholic bitter, tonic water and spices

VENTO D'AFRICA — Frutto della passione, citrus mix, zucchero alla vaniglia e cordiale di roiboos “Apojuice”
Passion fruit, citrus mix, homemade vanilla sugar and “Apojuice” roiboos cordial

VINI AL CALICE / WINES BY THE GLASS

Selezione della cantina
dell'EDIT Restaurant

Selection from the EDIT
Restaurant wine cellar

Bollicine /Sparkling wine	€5
Bianco /White	€5
Rosso /Red	€5

LIQUORI & DISTILLATI / LIQUORS & SPIRITS

Gin&Tonic /Gin&Tonic	€8
Vermouth /Vermouth	€6
Amari /Bitters	€4
Liquori italiani /Italian liquors	€5



BAKERY CAFÈ



PUB



RESTAURANT



COCKTAIL BAR



BREWERY



KITCHENS

LUN - DOM
7.00 - 2.00

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

#EDITtorino
#atasteforsharing



 **FREE WIFI**