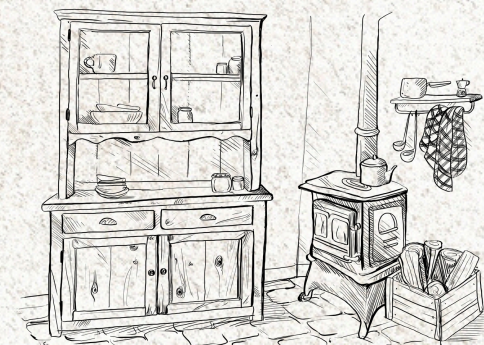


# Guida della Collina

PER VIVERE SUPERGA ATTRAVERSO I LUOGHI, LA CUCINA E LE PERSONE

## SOCIETÀ COOPERATIVA DI SUPERGA DAL 1902

Da oltre cent'anni, questo luogo è il presidio della collina. Non solo un punto di ristoro, ma uno spazio di comunità, incontro e storie. Conserva custodisce lo spirito di questo luogo perché, prima ancora della cucina, condivide con la Cooperativa la stessa missione: prendersi cura delle persone.

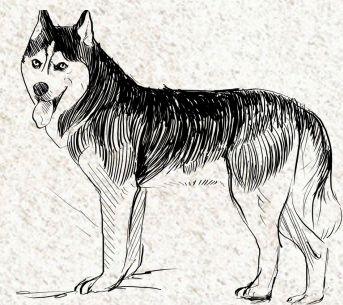


## LA CUCINA DI CONSERVA

La cucina di Conserva è il punto d'incontro tra tradizioni piemontesi, stagioni e piccoli produttori. Una cucina inclusiva che nutre e unisce, riportando a tavola il gusto della convivialità e il piacere di stare bene insieme.

## CANTINA AGRICOLA

La cantina di Conserva nasce dalla stessa visione della cucina: territorio, prossimità e convivialità. Cascina Quarino, piccolo produttore a due colline da noi, produce vini da uve coltivate localmente, ideali per accompagnare la cucina e i momenti condivisi.



## SUPERGA CON IL CANE

A Superga, il tempo rallenta tra sentieri, verde e passeggiate nel bosco. E dopo? Conserva accoglie anche chi arriva con il proprio cane, perché vivere la collina fino in fondo significa poter condividere la tavola senza lasciare fuori nessuno.

## SUPERGA IN BICI



Arrivare a Superga in bici è un piccolo rito fatto di salita, aria buona e panorama. E quando arriva il momento di fermarsi, Conserva offre una sosta pensata anche per chi pedala: con la tranquillità di avere la bici in un luogo sicuro e il tempo di godersi davvero la collina.

# Giornale di Superga

MENU PRIMAVERA

EDIZIONE 2026

APRILE

UNA STAGIONE DA CONDIVIDERE A TAVOLA, SENZA FRETTA

## LA CUCINA DI CONSERVA

**Merenda Sinoira:** Un tempo era il pasto dei contadini e dei braccianti, consumato nei campi o sulla strada verso casa; pane casereccio, conserve, vino e parole condivise tra il lavoro e il rientro.

## MERENDA SINOIRA

**Per noi di Conserva questo gesto** ha un ruolo forse ancora più prezioso: far sedere le persone senza fretta, per ritrovare il piacere autentico dello stare insieme.

**Il nostro Cestino in Conserva nasce da qui,** per portare le persone attorno a un tavolo.

**Una selezione delle nostre conserve di stagione** da condividere tra memoria, gusto e convivialità.



Ristorante - Cantina Agricola - Merenda Sinoira - Spazio Eventi

Orari: 9:00 - 16:00 e 18:00 - 23:00 - Chiuso il Martedì

# I Piatti di Primavera

TRADIZIONI CONTADINE, STAGIONI E PICCOLI PRODUTTORI

## CESTINO IN CONSERVA 26

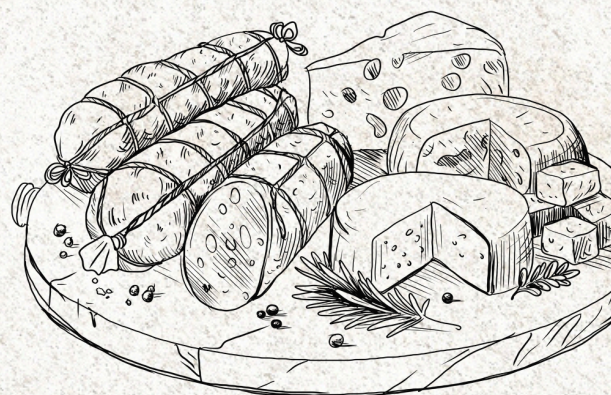
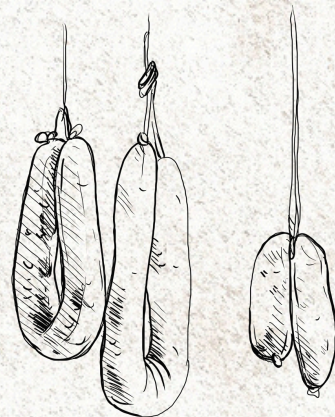
Consigliato per 2 persone

Insalata Russa\*  
Tomini al Verde  
Cipolle Caramellate  
Acciughe in Salsa Agliata  
Insalata Tonno e Carciofini  
Giardiniera di Verdure di Stagione



## ANTIPASTI DELLA TRADIZIONE PIEMONTESE

- Battuta di Vitello al Coltello con Tuorlo d'Oro** 18  
Su Sedano Croccante e Cremoso di Formaggio alle Erbe di Campo
- Antico Vitello Tonnato** 16  
Girello di Vitello Arrostito al Sale, con la Sua Salsa Tonnata
- Flan di Zucchini Croccanti alla Menta** 15  
Su Fonduta di Tome d'Alpeggio e Granella di Nocciole Tostate
- Insalata Primavera, Acciughe e Nocciole** 15  
Un piatto dolce, salato e croccante, con la nostra vinaigrette
- Peperoni Arrosto con Bagna Cauda** 15  
Filetti di Peperone con Crema di Aglio e Acciughe
- Ruota di Formaggi d'Alpeggio "Le Tome di Villa"** 15  
Tome in Quattro Stagionature, con le nostre Composte di Stagione
- Tagliere di Salumi Artigianali D'Alba** 15  
Con la nostra Giardiniera di Stagione



Pane e focaccia fatti da noi, grissini rubatà di Chieri e tovaglia € 3.00 p.p.

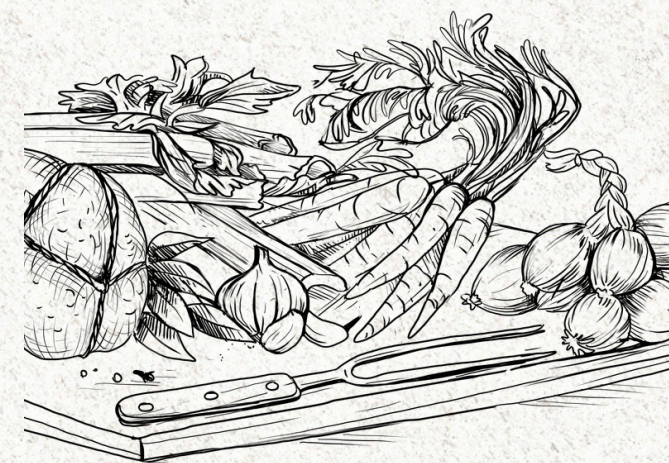
\*Prodotto soggetto ad abbattimento termico

## PRIMI DELLA FAMIGLIA REALE

- Tajarin Di Re Vittorio Emanuele** 16  
Pasta all'Uovo con Ragù di Cinghiale Marinato al Nebbiolo
- Risotto Gran Riserva Asparagi e Fonduta di Toma** 16  
Mantecato con Parmigiano e Burro di Montagna
- Tagliolini al Pesto di Zucchini, Menta e Mandorle** 15  
Pasta all'Uovo con Crema e Croccante di Zucchine al Salto
- Gnocchi di Patate con Fonduta di Toma di Montagna** 15  
Con Granella di Nocciole Piemonte Tostate
- Agnolotti alla Piemontese in Purezza** 15  
Conditi Burro e Salvia — o — con il nostro Sugo d'Arrosto



## SECONDI PIATTI DI CORTE



- Sabauda in Camicia di Rubatà** 24  
Sottofiletto in Panatura Croccante con Verdure all'Agro
- Coniglio della Regina Maria Adelaide** 22  
Con Purea di Patate di Carmagnola
- Tagliata di Fassone Arrostita alla Griglia** 22  
Con Patate Arrosto e la nostra Demi Glace
- Stinco di Maiale Brasato in Tegame** 22  
Con Pavè di Polenta Gialla Arrostita al Burro

## BAGNA CAUDA REALE 28

Consigliato per 2 persone

**Una delle grandi tradizioni della tavola sabauda**  
La nostra Bagna Cauda Reale: una crema di aglio e acciughe, servita con pinzimonio e verdure di stagione. Pensata per due, fatta per stare insieme.



### Registro Allergeni e Lista Ingredienti

Una tavola inclusiva, attenta anche alle esigenze alimentari specifiche.

Se sei celiaco o hai intolleranze, ti accompagneremo con attenzione nella scelta dei piatti più adatti a te.