Garbin
WINE & RESTAURANT

MENU

Benvenuti al Ristorante ‘l Garbin

Il Ristorante Garbin nasce nel cuore della Val di Susa, a Chiomonte, e rappresenta l’evoluzione naturale dell’Azienda Agricola di famiglia.

La nostra cucina prende forma ogni giorno a partire dall’orto aziendale di circa 1000 m², coltivato in parte a campo aperto e in parte in serra biodinamica. Qui crescono verdure ed erbe aromatiche raccolte quotidianamente, che diventano gli ingredienti principali dei nostri piatti, sempre vivi e in continua evoluzione.

L’attenzione alla sostenibilità è centrale nel nostro lavoro: gli scarti alimentari vengono trasformati in compost, restituendo fertilità alla terra che coltiviamo.

Quando non produciamo direttamente ciò che utilizziamo, ci affidiamo a una selezione di piccoli produttori locali, tra cui il Mulino Valsusa, da cui provengono parte delle farine impiegate ogni giorno nelle nostre preparazioni.

I vini Valsusa DOC che proponiamo in abbinamento ai nostri piatti provengono dall’Azienda Agricola ‘l Garbin, dove portiamo avanti con passione la tradizione viticola di famiglia.

La nostra pasta fresca – Agnolotti, Gnocchi, Ghinefle, Quaiette e tutte le trafile all’uovo – è preparata quotidianamente in casa, con la possibilità di proporre varianti gluten-free (pur senza garantire la totale assenza di contaminazioni).

‘l Garbin è anche una cornice ideale per eventi e ricorrenze, che personalizziamo in ogni dettaglio per offrire un’esperienza autentica e unica.

ANTIPASTI

L'Uovo 63 Ⓥ

Uovo cremoso, crema Parmentier, toma di Condove e crumble salato. 12 €

Cremoso Arlecchino Ⓥ

Cremoso di verdure stagionali con fonduta al Parmigiano e crumble salato al rosmarino 10 €

Il Vitello CBT Ⓖ

Vitello tonnato CBT, la massima espressione del girello, salsa tonnata alla senape in grani e frutto del cappero 12 €

La Fassona Ⓖ

Battuta di Fassona, tiepida bagna cauda e chips di topinambur 13 €

L'antipasto piemontese del Garbin

Vitello tonnato CBT con salsa all' antica, cremoso di verdure di stagione con fonduta leggera al Parmigiano, caponet gratinato e peperoni scottati con bagna cauda 15 €

PRIMI

Ghinefle dell'Alta Valle Ⓥ

Con le nostre patate e cavolo saltato, gratinate con Toma di Condove e burro 15 €

Gnocchi verdi alle erbe Ⓥ

Crema di zucca, gocce di Gorgonzola e speck croccante 13 €

Gobbi

Agnolotti alla piemontese al brasato e verdure con ragù casereccio e scaglie di Grana 13 €

Tajarin Ⓥ

Tajarin trafilati a mano ai porcini 13 €

La pasta fresca, ripiena e gli gnocchi nei vari formati sono preparati quotidianamente da noi; la disponibilità può terminare nel corso della giornata.

Ⓖ gluten free Ⓥ vegetariano

SECONDI

Coscia d'anatra intera confit

Rosolata al burro, aromi e servita con purè di patate al rosmarino 20 €

Ossobuco

Ossobuco fondente allo zafferano Valsusa, purè di patate al rosmarino e il suo jus 18 €

Reale di maialino

Rosolato in plancia servito con purè di patate e il suo jus 16 €

Tutti i nostri secondi sono accompagnati da patate coltivate nel nostro orto, così come alcune delle verdure presenti nei piatti.

Dolci di nostra produzione Ⓥ

Tarte Tatin

Servita con gelato alla crema e glassa al caramello Mou 7 €

Panna cotta alla vaniglia

Coulis ai frutti di bosco (possibile variante al caramello) 6 €

Tortino

Con mele di nostra produzione e ganache al cioccolato fondente 7 €

Affogato al cioccolato 6 €

Coperto, pane del Garbin e grissini Feyles 2,50

CANTINA 'L GARBIN

L' eccellenza valsusina in tavola

Madlena Valsusa Baratuciat DOC 2025	18 €
Barbisin Rosè uve Avanà e Becuet 2025 (esaurito)	14 €
Garbin Valsusa Avanà DOC 2025	15 €
Bouquet Valsusa DOC Becuet 2024	18 €
Vigna Veja Valsusa DOC 2024 uvaggio di vigna eroica (Avanà, Barbera e Becuet)	18 €
Magnum Bouquet Valsusa DOC Becuet (1,5 L)	48 €
Magnum Vigna Veja Valsusa DOC 2023 uvaggio di vigna eroica (1,5 L) - (Avanà, Barbera e Becuet)	48 €
1965 Metodo Classico Brut, 36 mesi sui lieviti remuage a mano, uve Avanà	24 €
Terre Alte Metodo Classico Pas Dosé, 30 mesi sui lieviti remuage a mano, uve Pinot Noir e Chardonnay	26 €
Desirée vino passito, uve Moscato e Barbera (0,375 cc)	20 €
Without Label vino passito, uve Moscato (0,375 cc)	20 €
Spumante extra Dry Millesimato (esterno)	15 €
Calice in mescita secondo disponibilità vini fermi e passiti	4 €
Calice in mescita secondo disponibilità vini spumanti metodo classico	6 €

BEVANDE

Acqua Alisea naturale o frizzante 0,75 cc	3 €
Coca Cola 0,33 cc	3.5 €
Birra Menabrea bionda 0,33 cc	4 €
Birra Leffe bionda, rossa e ambrata	4.5 €
Caffè Lavazza Tierra Bio	1,50 €
Caffè corretto	2,00 €

DIGESTIVI

Ampia selezione di digestivi autoctoni valsusini e digestivi più comuni	3 €

MIELE E CONFETTURE E PASTE SECCHE

(frutta proveniente dai nostri campi)

Miele di poliflora di montagna (500 g)	7 €
Composta di albicocche (210 g)	5 €
Crema di Marroni Valsusa “Meana” (210 g)	6 €
Paste di Meliga del Garbin fatte a mano con farina di mais macinata a pietra (0,250 g)	5 €