



Torino, Nicola Batavia e il bistrot The Egg

L'alta cucina può nascere dalla semplicità, e che essa faccia da "incubatore". È questa la filosofia del bistrot torinese che si affianca al ristorante Birichin

Nicola Batavia è uno chef di fama internazionale, con diverse esperienze in ristoranti stellati. È stato lo chef ufficiale per Nike durante le Olimpiadi di Londra, Pechino e Torino ed è noto per le sue apparizioni in programmi televisivi. Nel suo **ristorante Birichin**, a Torino, spesso ospita colleghi importanti con i quali propone cene a quattro mani, come quella che si è tenuta lo scorso 25 ottobre con lo chef **Paolo Casagrande** del ristorante trisstellato **Lasarte** di Barcellona.

Anima del **Birichin dal 1993**, più di recente ha lanciato il **bistrot "The Egg"**, il cui nome nasce dal fatto che **l'uovo è al centro di una proposta creativa e sofisticata** ma accessibile nei prezzi, e che va oltre i classici della cucina piemontese.



Lo chef Nicola Batavia (Foto © The Egg).

L'atmosfera del bistrot

Acogliente e informale, The Egg ha spazi progettati per favorire l'interazione tra gli ospiti mentre la **cucina a vista** permette di osservare il lavoro dello chef e della sua brigata. Un'esperienza che diventa ancora più inclusiva qualora si scelga il Menù degustazione con la possibilità di cucinarsi un risotto al fianco dello chef. La familiarità del locale è ulteriormente sottolineata dalla storica presenza nel ristorante della mamma dello chef, che ancora oggi si occupa della preparazione di pane e grissini.



La cucina a vista (Foto © Fulvio Falbo).

Il menù del The Egg

La carta del bistrot torinese è articolata in **Cicchetti** (antipasti), **Piatti Principali** e **Dessert**. In alternativa, ci si può affidare allo chef scegliendo il **Menù degustazione** con **5 cicchetti** e un piatto principale, anche nella versione con il risotto cucinato dai clienti nella cucina del bistrot.



Uovo Centenario – Uovo macerato per circa 100 giorni (Foto © Fulvio Falbo).

I cicchetti

- Uovo Centenario (un uovo macerato per circa 100 giorni, classico del Birichin)
- Uovo di quaglia spinaci e liquirizia
- Gambero crudo e panna acida ai lamponi su cialda
- Il tonnato
- Uovo poche, fonduta e nocciole
- Avocado al forno, cipolla croccante
- Hot Dog di pollo, formaggio maionese al matcha
- Lumache, zucca e ceci
- Animelle brasate, tortino di patate e balsamico.

Piatti principali

- Tajarin, Fassone, cicoria e parmigiano
- Orecchiette alla carbonara, mandorle e zeste di limone
- Guancia al Ghemme su crema di patate e castagne.

Più che notevole la **carta dei vini**, con chicche e punte di eccellenza.

“Racconti di uno chef viaggiatore”: il podcast su Spotify

Tra i tanti impegni di Nicola Batavia c'è anche il **Podcast su Spotify “Racconti di uno chef viaggiatore”** nel quale racconta la sua cucina e come i piatti nascano anche da viaggi ed esperienze internazionali.

Ristornate Birichin – Bistrot TheEGG

Via Vincenzo Monti, 16, 10126 Torino TO

Tel. 011 657457 – Cell. 335 393 819 | www.nicolabataviatheegg.it

Data di creazione

01/11/2024

Autore

fulvio-falbo