

CLOUD 9  
RESTAURANT & AMERICAN BAR

---

FOOD

---

MENU

EXECUTIVE CHEF : *Alessandro Braga*

CHEF : *Antonio Sinicropi*

# WELCOME TO CLOUD9



## CLOUD9 "LA NUVOLA PIU' SOFFICE"

Nella classificazione meteorologica, la nona nuvola è quella più alta di tutte: leggera, luminosa e soffice.

Un cocktail, un sorriso, e della buona musica... in un attimo ti ritrovi tra le nuvole, lontano da tutto, immerso in quella leggerezza che solo i momenti belli sanno dare.

Il nome Cloud9 trae ispirazione da un'espressione idiomatica inglese che significa letteralmente "essere al settimo cielo" — una condizione di assoluto appagamento, leggerezza e armonia. È da questa sensazione di equilibrio perfetto tra piacere, bellezza e benessere che nasce la nostra idea di ospitalità.

Benvenuti da Cloud9...

*Seguici su Instagram*

*@cloud9torino*





*Stiji gourmet*

## BAR MENU

### "CAFFETTERIA"

CAFFÈ DI MARE  
10 EURO

Polpo\* scottato, spuma di patata e  
pomodorini confit (4-7)

CAFFÈ DI TERRA  
8 EURO

Verdure di stagione, spuma di patata (7)

CAFFÈ DI CARNE  
8 EURO

Brasato\* al Barolo, spuma di patata e  
granella di nocciola (7-9-12)

TRIS DI CAFFÈ  
22 EURO

Mare, Terra e Carne

### STREET BITES

BAO NAPOLETANO  
8 EURO

Bao fritto, ragu' napoletano, provolone (1-3-7-9)

MINI BURGER  
10 EURO

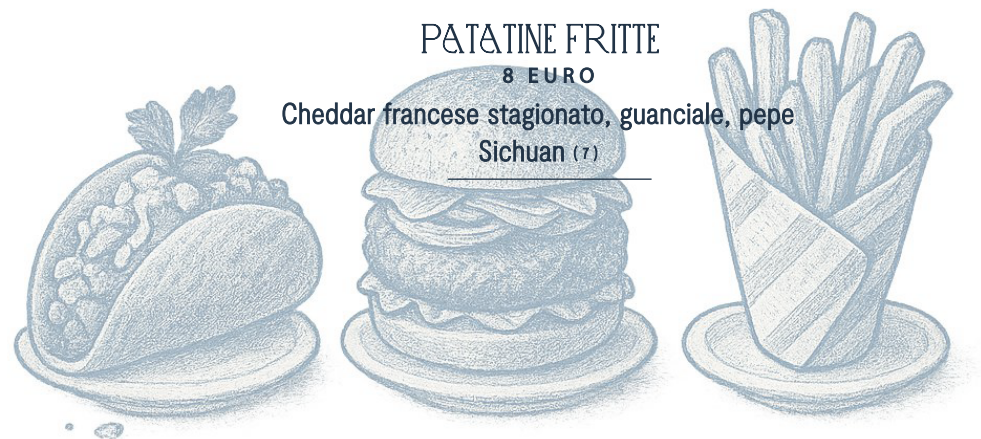
Cheddar francese stagionato, porro, salsa  
burger, salsa BBQ (1-3-7-10)

CROCCANTE  
9 EURO

Besciamella e patanegra (1-3-7)

PATATINE FRITTE  
8 EURO

Cheddar francese stagionato, guanciale, pepe  
Sichuan (7)



## PREMIUM SELECTION

PATANEGRA  
28 EURO

Pane rustico tostato, crema di pomodorini

LOBSTER ROLL  
16 EURO

Panino al latte con astice\*, maionese alla paprika  
ed erba cipollina (1-3-7)

OSTRICHE  
6 EURO CAD.

Selezione pregiata a cura dello Chef (14)

CAVIALE  
38 EURO

Selezione di 10 grammi di caviale Black Adamas (1-4-7)



# RESTAURANT MENU

La via migliore per comprendere la filosofia dello chef e del ristorante sono i due percorsi : Cloud e Garden pensati dall'Executive Chef Alessandro Braga e dallo Chef de Cuisine Antonio Sinicropi...

Due esperienze gastronomiche per ogni palato, nelle varianti di carne e pesce e veg.

@cloudgtochino

## CLOUD9

85 euro

Cocktail Pairing - 25 euro

BIS DI CAFFÈ

–

UOVO POCHÈ

–

SPAGHETTONE

–

SALMONE

## GARDEN

65 euro

Cocktail Pairing - 25 euro

CAFFÈ DI TERRA

–

LINGOTTINO

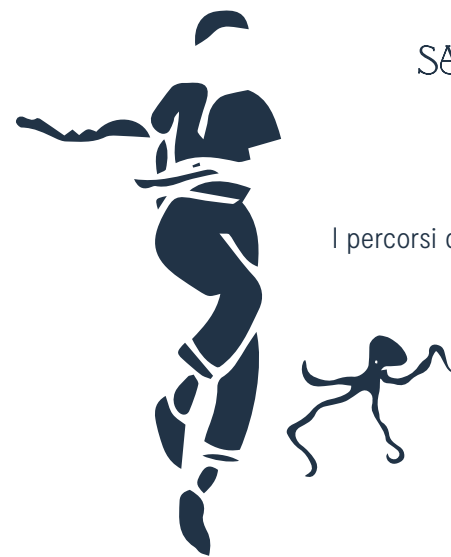
–

TAGLIATELLA

–

FILETTO

I percorsi degustativi si intendono per tutto il tavolo, il coperto è incluso nel prezzo del menù





# ANTIPASTI

## CARPACCIO

24 EURO

Carpaccio di gambero\* rosso, maionese alla bottarga (2-4-8-10)

## LINGOTTINO *Veg*

16 EURO

Flan di cardi, fonduta di Castelmagno e chips di topinambur (3-7)

## POLPO E MELA

18 EURO

Polpo\* scottato, porri e mele Annurca (4)

## UOVO POCHET

14 EURO

Uovo cbt, crema di zucca, guancialetto croccante e fichi caramellati (3)



# PRIMI

## PLIN

22 EURO

Plin ai tre arrostiti con spuma di Parmigiano 36 mesi e fondo bruno fatto in casa (1-3-7-8-9)

## TAGLIATELLA *Veg*

24 EURO

Tagliatella di farina di castagne, burro affumicato e porcini (1-7)

## TONNARELLO

28 EURO

Tonnarelli con burro al limone, crema ai ricci\* di mare e caviale (1-3-4-7-14)

## SPAGHETTONE

24 EURO

Genovese di coniglio e gambero\* rosso (1-2-7)





# SECONDI

## SALMONE

32 EURO

Salmone\* Oraking marinato al miso e spinacino (4-7-9-12)

## GRISSINOPOLI

30 EURO

Filetto di 200 grammi di vitello impanato in grissini,  
purée alla francese (7-8-9-12)

## WAGYU

48 EURO

Selezione di manzo giapponese Wagyu A5

## FILETTO *Veg*

22 EURO

Rapa rossa in crosta con porcini, maionese alla soia e  
doppio fondo di verdura (1-3-7-9)



# RICORDI

## BOMBONIERA

Parfait alla mandorla e cioccolato, caramello al Mou e  
mandorle sabbiato (1-3-7-8)

12 EURO

## CUORE CALDO

10 EURO

Tortino al cioccolato fondente e gelato alla crema (1-3-7)

## CLOUD9

12 EURO

Meringa, crema pasticcera e frutta (3-7)

## SORBETTO

6 EURO

Secondo disponibilità

Coperto 4.50 euro

Acqua Naturale e Gassata - Panna/ S.Pellegrino 4 euro

Caffè 3.00 euro





# SERVIZI SU MISURA...

---



## PRIVATE DINING

Vivi l'esperienza culinaria firmata Cloud9 direttamente a casa tua, cene private a domicilio con proposte personalizzate e i grandi classici del nostro menu direttamente a casa tua...

## BAR CATERING

Servizio di cocktail catering per cene private ed eventi, signature cocktail su misura studiati per l'occasione e flair bartending...

Per informazioni rivolgersi al personale di sala





# LE NOSTRE REALTÀ



## VILLA SASSI

Dimora di principi e baroni, situata nella prima collina di Torino a due passi dal centro.

Strada Al Traforo di Pino 47, Torino 10132

[villasassitorino.it](http://villasassitorino.it)

[@villasassitorino](https://www.instagram.com/villasassitorino)

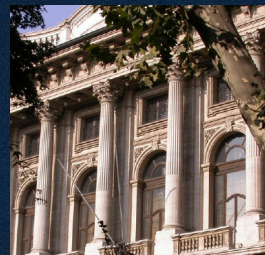
[villabria.com](http://villabria.com)

[@villabria](https://www.instagram.com/villabria)

## VILLA BRIA

Dimora di inizio 600 edificata sui resti di un castello duecentesco di cui conserva ancora le tracce. Situata a 25 minuti da Torino

Strada Bussolino 149, Gassino Torinese, TO 10090



## PALAZZO DELLA LUCE

Progettato nel 1915 dall'architetto Angelo Ceresa per ospitare la nuova sede della Cassa di Risparmio, il Palazzo della Luce si ispira ai criteri monumentali di fine '800 con una superba facciata di ispirazione juvariana su modello di Palazzo Madama.

Via Bertola 40, Torino 10122

[ilpalazzodellaluce.com](http://ilpalazzodellaluce.com)

[@palazzodellaluce](https://www.instagram.com/palazzodellaluce)



## Cloud9 - Villa Sassi

Ristorante e Cocktail Bar situato all'interno di Villa Sassi. Aperto al pubblico tutte le sere per aperitivo, cena e dopo cena e la domenica anche a pranzo per il Sunday Brunch...

[cloud9villasassi](https://www.instagram.com/cloud9villasassi)

[@cloud9torino](https://www.instagram.com/cloud9torino)



## MuMa Restaurant

Ristorante Gourmet situato in una location d'eccezione con vista mare mozzafiato a Borgo Verezzi (SV). Piatti della tradizione rivisitati in chiave gourmet. Aperto tutti i giorni per aperitivo, cena e dopo cena in stagione estiva.

[mumarestaurant](https://www.instagram.com/mumarestaurant)

[@mumarestaurant](https://www.instagram.com/mumarestaurant)



## La Cantinella

Autentica osteria a Barolo con cucina del territorio. Antiche ricette appena rivisitate e ricerca di specialità locali e di contatti con piccoli produttori per la valorizzazione delle colture autoctone...

Aperto tutti i giorni per la miglior esperienza di pranzo e cena tipica langarola.

[lacantinellabarolo](https://www.instagram.com/lacantinellabarolo)

[@lacantinellabarolo](https://www.instagram.com/lacantinellabarolo)

















SASSI  
COLLECTIVE

*@sassi\_collective*



**ELENCO ALLERGENI (Reg.1169/2011)**

1		<b>CEREALI CONTENENTI GLUTINE</b> (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati
2		<b>CROSTACEI</b> e prodotti derivati
3		<b>UOVA</b> e prodotti derivati.
4		<b>PESCE</b> e prodotti derivati, <b>tranne:</b> gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino
5		<b>ARACHIDI</b> e prodotti derivati.
6		<b>SOIA</b> e prodotti derivati
7		<b>LATTE</b> e prodotti derivati, incluso lattosio
8		<b>FRUTTA A GUSCIO</b> , cioè <b>mandorle</b> ( <i>Amygdales communis</i> L.), <b>nocciole</b> ( <i>Corylus avellana</i> ), <b>nocci comuni</b> ( <i>Juglans regia</i> ), <b>nocci di anacardi</b> ( <i>Anacardium occidentale</i> ), <b>nocci di pecan</b> ( <i>Carya illinoensis</i> (Wangenh) K. Koch), <b>nocci del Brasile</b> ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), <b>pistacchi</b> ( <i>Pistacia vera</i> ), <b>nocci del Queensland</b> ( <i>Macadamia ternifolia</i> ) e <b>prodotti derivati</b>
9		<b>SEDANO</b> e prodotti derivati
10		<b>SENAPE</b> e prodotti derivati
11		Semi di <b>SESAMO</b> e prodotti derivati
12		<b>ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI</b> in concentrazioni <b>superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l</b> espressi come SO <sub>2</sub> .
13		<b>LUPINI</b> e prodotti derivati
14		<b>MOLLUSCHI</b> e prodotti derivati

**GLI ALLERGENI SONO INDICATI SUL MENU' CON IL NUMERO DI RIFERIMENTO o SUL REGISTRO ALLERGENI**

LE PRODUZIONI INTERNE HANNO CARATTERE ARTIGIANALE: NON È QUINDI POSSIBILE GARANTIRE LA TOTALE ASSENZA DI TRACCE DI ALLERGENI NEI PRODOTTI FINITI, ANCHE QUANDO NON PREVISTI IN RICETTA .IL PERSONALE E' A DISPOSIZIONE PER ULTERIORI INFORMAZIONI

In caso di allergie e intolleranze, consultare il personale di sala.

I piatti contrassegnati con \* sono preparati con materia prima surgelata.

I piatti contrassegnati con \*\* sono preparati con materia prima congelata in loco.

Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.