



TO SHARE

GØRILLA SPICY CHIPS

LE PATATE FRITTE* DEL GØRILLA, SOTTILI E CROCCANTI AL PUNTO GIUSTO. CON SALE ALLE SPEZIE, PAPIKA DOLCE E MAIO TANDOORI

5

JUNGLE FALAFEL

LE NOSTRE POLPETTE DI CECI, PREZZEMOLO, SESAMO E MENTA FRESCA SERVITE CON SALSA ALLO YOGURT DI SOIA E ZEST DI LIME

7

HOMEMADE HUMMUS

MOUSSE DI CECI E CAROTE AL FORNO CON STICKS DI VERDURE, GRANI DI MELOGRANO, CURCUMA, SEMI DI ZUCCA E CROSTINI DORATI ALLE ERBE

8

GUACAMOLE & FRIENDS

TRIANGOLINI DI MAIS DA INTINGERE NELLA CREMA DI AVOCADO DELLA GIUNGLA CON POMODORO CONCASSE*, MENTA FRESCA, PORRO E SUCCO DI LIME

8



TACO PULLED JACKFRUIT

TORTILLA CROCCANTE RIPIENA DI GIACO STRACCIATO BBQ STYLE CON COLESLAW DI CAVOLO E CAROTE, MELA E MAIO ALLA PAPIKA DOLCE

9

CAPRA !!!

FORMAGGIO DI CAPRA TIEPIDO CON CIPOLLA CARAMELLATA E SCIROPPO D'ACERO SU PANE AI CEREALI TOSTATO AL FORNO

9

TACO SMOKY GREEN

TORTILLA CROCCANTE CON ZUCCHINE ALLA SCAPECE, HUMMUS DI CECI, CREMA DI POMODORI SECCHI, PAPIKA AFFUMICATA E SEMI

8

ØPEN AVOCADO

FETTINE DI AVOCADO CONDITE CON GRANELLA DI PISELLINI AL WASABI, SALE ALLA PAPIKA E MAIONESE HOMEMADE ALLA CURCUMA SU PANE AI CEREALI TOSTATO AL FORNO

8

TACO TARTARE

TORTILLA CROCCANTE RIPIENA DI CARNE CRUDA DI VITELLO, FORMAGGIO DI CAPRA, POMODORI CONCASSE SONGINO E CROCCANTE DI CIPOLLA

9

MEATBALLS AL SUGO **NEW!**

POLPETTE DI VITELLO E MAIALE COTTE NEL SUGO RISTRETTO AL POMODORO SERVITE CON RICOTTA SALATA, OLIO EVO E BASILICO FRESCO

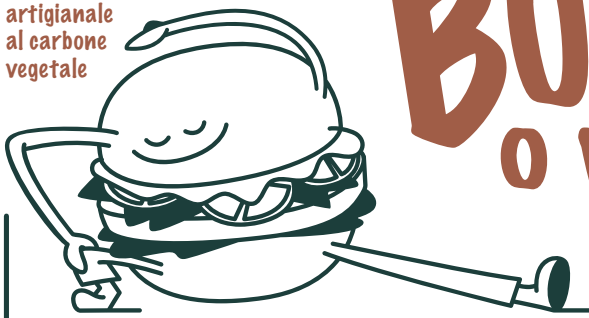
9



IL GØRILLA E' APERTO TUTTI I GIORNI DALLE 18 A TARDA NOTTE

SEGNALARE EVENTUALI INTOLLERANZE ED ALLERGIE AL PERSONALE DI SALA / * ingrediente sottoposto ad abbattimento termico secondo normativa HACCP

Pane*
artigianale
al carbone
vegetale



BURGER? ° WRAP



Tortilla
di mais
e farina
di grano

CON PATATE FRITTE *

CLASSIC

CARNE DI VITELLO PIEMONTESE, ICEBERG,
POMODORO E BURGER SAUCE

CHEESY

CARNE DI VITELLO PIEMONTESE, CHEDDAR,
PROVOLA, FONTINA, ICEBERG, CIPOLLA
CARAMELLATA, POMODORO E BURGER SAUCE

KEVIN BACON

CARNE DI VITELLO PIEMONTESE, CHEDDAR
CHEESE, DOPPIO BACON CROCCANTE,
ICEBERG, CIPOLLA CARAMELLATA,
POMODORO E BURGER SAUCE



TAJARIN THAI

TAGLIATELLE PIEMONTESI CON
VERDURE AL SALTO, UOVA, SOIA,
SALSA AGRODOLCE, CREMA DI CAROTE,
ZENZERO, FRUTTA SECCA E LIME

12

TAJARIN MEATBALLS **NEW!**

TAGLIATELLE PIEMONTESI CON SUGO
DI POMODORO, POLPETTE DI VITELLO,
STRACCIATELLA E UNA GRATATA DI
RICOTTA SALATA

13

FILETTO ALLE PRUGNE **NEW!**

FILETTO DI MAIALE CON SALSA ALLE
PRUGNE E ANACARDI SERVITO CON
PANNOCCIA AL BURRO E TAJINE

12

12

FALAFEL

FALAFEL DI CECI E PREZZEMOLO, MENTA,
POMODORO, SESAMO, ICEBERG E MAIO BIANCA
HOMEMADE ALLO YOGURT DI SOIA

10

13

GRINGO

CRUDA DI VITELLO PIEMONTESE CONDITA CON
SALSA WORCHESTERSHIRE, SENAPE DOLCE,
SALE E PEPE. CON CREMA DI AVOCADO E
STRACCIATELLA

13

14

PULLED PORK

SPALLA DI MAIALE ALLA BIRRA ROSSA,
COLESLAW DI CAVOLO E CAROTE, PROVOLA, MELA
VERDE E MAIONESE ALLA PAPRIKA AFFUMICATA

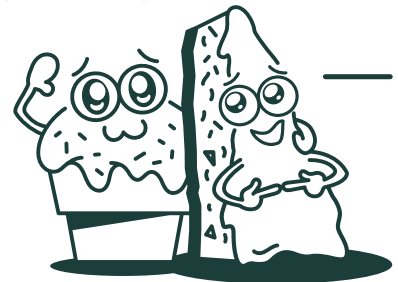
13

GORGORILLA

CARNE DI VITELLO PIEMONTESE, PROVOLA
AFFUMICATA, GORGONZOLA FILANTE,
RADICCHIO AL FORNO, POMODORO, ICEBERG
E NOCI

13

DOLCI



CHEESECAKE AL MIRTILLO

CHEESECAKE DI FILADELPHIA E LATTE DI COCCO, PANNA
MONTATA, BISCOTTO, ZEST DI LIME E CONFETTURA DI MIRTILLI

6

TIRAMISUUU

MASCARPONE DI ANACARDI, BISCOTTO AL CAFFE' GANACHE DI
CIOCCOLATO FONDENTE E POLVERE DI CACAO AMARO

6

MELIGHE E VERMOUTH

BISCOTTI DI MELIGA AL BURRO DA ACCOMPAGNARE AL
VERMOUTH DI TORINO PUNT E MES

6