

CENA O DOPOCENA?



Chiama 89.24.24 per trovare i ristoranti più sfiziosi
o i locali più trendy della città. O anche tutti e due.

89.24.24[®]
PRONTO **VERDEGIALLE**
TUTTO PIÙ SEMPLICE

fois grasd'oca
plinconsugod'arrosto
troccoli conricottaenoccirole
zabaione caldoalpassito diCaluso
girello difassoneconsalsatonnata
filetto ditonno conpanura difrutta secca
flandispinaci confonduta e tartufonero
nodinodimaiale incrosta diRubatà
teneroninumido conpure di carote
trippainumido con gremolada
paccheria alla procidana
panigaccio

risto
guida
di Torino Magazine

Chiama **89.24.24** per trovare i ristoranti più sfiziosi o le discoteche più trendy della città. O anche tutti e due.

89.24.24
PIZZA, CUCINE E BAR
TUTTO PIÙ SEMPLICE

Servizio a carattere sociale - Informativo di SEAT Pagine Gialle. Centro da Rasse e' curat al secondo più € e,38 alla risposta (IVA incl.). Centro da mobile in funzione dal gennaio. Info e cont: www.892424.it

AGNOLOTTI & FRIENDS

Piazza Corpus Domini, 18/b – Torino

011.4362583

Chiuso lunedì tutto il giorno e domenica a cena

Prezzi: 35 euro, vini esclusi

Il titolare Lorenzo Labate v'invita a prendere posto nel suo ristorante. L'atmosfera, intima ed accogliente, viene arricchita dai profumi delle proposte invernali. Tra le entrées, carne cruda battuta al coltello e girello di fassone con salsa tonnata. I primi sono tutti rigorosamente preparati a mano. Consigliati secondi piatti come lo stracotto, il brasato al vino e il filetto di fassone. L'ampia carta dei vini include etichette nazionali e non.

AL CACIMPERIO

Via Lamarmora, 17/8 – Torino

Tel. 011.548467

www.cacimperio.it

Chiuso sabato a pranzo e domenica

Prezzi: 35-40 euro, vini esclusi

Specialista nelle carni rosse, al ristorante Cacimperio la griglia rimane accesa tutto il giorno. La cucina offre tagli di fassone, marchigiana, Angus irlandese, manzo del Nebraska e molti altri. La passione per le carni è affiancata da quella per la qualità degli ingredienti della tradizione: quest'inverno le proposte spaziano dai tajarin al crotin ai plin al sugo d'arrosto profumati di tartufo del Piemonte. Completano il menù la cantina con più di trecento etichette e una deliziosa scelta di dolci fatti in casa.

AL CASTELLO

Piazza Baden Baden, 1 – Moncalieri (To)

Tel. 011.641203

Sempre aperto

Prezzi: 30 euro, vini esclusi

Situato sulla collina di Moncalieri, Al Castello offre, oltre ad una vista fantastica, un'ampia scelta di piatti tipici della cucina piemontese e mediterranea. I piatti proposti dal menù variano a seconda delle stagioni per poter garantire sempre ai clienti la freschezza dei prodotti. Il titolare Andrea Scopelliti propone i funghi da provare sulla pizza e in mille altri modi e assicura un menù della tradizione a Natale e a Capodanno. La cantina è ricca di vini accuratamente selezionati.

AL CONTE GRASSO

Via Marconi, 29 – Vinovo (To)

Tel. 011.9656266

www.contegrasso.it

Aperto alla sera, chiuso martedì

Prezzi: pizza 15-20 euro; alla carta: a partire da 30 euro, vini esclusi

Situato alle porte di Torino, il ristorante Conte Grasso riscopre sia i sapori autentici della tradizione piemontese sia quelli della cucina mediterranea in un ambiente curato ed elegante. Per la stagione invernale il titolare Alberto Scopelliti propone prodotti di alta qualità: dalla carne di fassone alle deliziose pizze, per una cucina semplice e genuina. Ampia scelta anche tra i vini, con etichette adatte a tutte le tasche.

AL GARAMOND

Via Pomba, 14 – Torino

Tel. 011.8122781

www.algaramond.it

ristoguida

a cura di Violetta Sturiale

Chiuso: sabato solo a pranzo e domenica tutto il giorno

Prezzi: a pranzo piatti unici dai 15 ai 25 euro, menù alla carta 55

euro, bevande escluse; menù degustazione territorio 4 portate 38 euro, menù degustazione mediterraneo 42, acqua e caffè inclusi.

Situato nel centro di Torino, Al Garamond offrirà momenti piacevoli al vostro palato. Il personale vi accoglie per una stagione invernale ricca di proposte: «*La cucina* – spiega lo chef e proprietario del locale Santino Nicosia – *dedica le sue portate alla gastronomia mediterranea e a quella piemontese. Possiamo citare le capesante col fois gras scottate su cipolla rossa di Tropea e pan brioche, i bucatini alle sarde, i tagliolini con cardi di Nizza Monferrato su fonduta, la guancia di vitello brasata su vellutata di sedano rapa, il semifreddo di torrone e salsa al cioccolato, morbido di mandorle con fichi caramellati* ».

AL GRASSI

Via Beaumont 32/c – Torino

Tel.011/4345430

www.algrassi.it

Chiuso domenica tutto il giorno e lunedì a pranzo

Prezzi: menù degustazione 35 euro, vini esclusi; carta 60-80 euro, vini esclusi

La cucina marinara del ristorante Al Grassi offre sempre novità di coquillages e pesce servito in diverse modalità. Per la stagione invernale il patron Michele Pascale invita gli appassionati di specialità ittiche a provare dieci qualità di ostriche, tra cui le introvabili Buzigue selvatica di Cancale e le Pieds de Cheval. La cucina propone anche il carpaccio di gallinella di mare con tartufo bianco di Alba e i moscardini di Sicilia con le puntarelle all'acciuga.

ALL'ANTICA VIGNA

Strada Maiole, 56 – Fraz. Testona – Moncalieri (To)

Tel. 011.6470640

www.ristoranteanticavigna.com

Chiuso lunedì

Prezzi: 35-40 euro vini inclusi

Tra le colline di Moncalieri spicca la deliziosa atmosfera delle salette dell'Antica Vigna, un tempo dimora di caccia. Lo chef Franco Aggazio propone piatti invernali come le quenelle di patate con crema di funghi e tartufo nero, i carciofi, il brasato, lo stracotto e i filetti o le costolette d'agnello. Di bontà indiscussa anche la carta dei dolci: tiramisù con yogurt e caramello, fragole con merinnga e Grand Marnier e gelato alla crema con frutti di bosco caldi. All'Antica vigna è ideale anche per pranzi di lavoro, cene romantiche e matrimoni.

ALLE 8 PORTE

Via Denina, 0/g – Torino

Tel. 011.887264

www.alleottoporte.it

Chiuso domenica a pranzo

Prezzi: 25 euro

Tra corso Regina Margherita e corso San Maurizio, non troppo distante dalla zona universitaria di Palazzo Nuovo e a due passi dai Giardini Reali, il ristorante gastronomia Alle 8 porte sarà pronto ad ospitarvi e farvi approfittare delle proposte a base di verdure, carne o pesce. Tutti i piatti vengono preparati al momento e si possono mangiare sul posto oppure si può optare per il take-away(in questo caso il ristorante farà uno sconto del 20%).

AUGUSTO

Via San Quintino, 9/bis – Torino

Tel. 011.5623173

www.augustopizzeria.com

Chiuso il sabato a pranzo

Prezzi: 25-30 euro, vini esclusi; menù a pranzo 7 euro

Il ristorante dispone di quattro sale interne e di un dehors riscaldato per pranzi e cene all'aperto tutto l'anno. La cucina del locale è a base di pesce. «*La tartare di tonno con riso pilaf*– spiega Salvatore Gallo – *è insaporita con la glassa di aceto balsamico. Tra i primi proponiamo paglia e fieno con filettini di sogliola e pomodorini, mentre nei secondi la tagliata di tonno con cipolle di Tropea all'aceto balsamico. Abbiamo festeggiato i 150 anni d'Italia con la pizza strudel del centocinquantenario (fontina, salsiccia, radicchio, pomodori secchi, burrata e soppressata). I dolci sono tutti fatti in casa. La carta dei vini offre una vasta scelta di etichette nazionali*».

BERTA

Via San Firmino, 11 – Pertusio (To)

Tel. 0124.617206

www.ristoranteberta.it

Chiuso lunedì tutto il giorno e mercoledì sera

Prezzi: 40 euro alla carta, vini inclusi

Con il suo ambiente rustico, la trattoria Berta, immersa nel cuore del Canavese, è un luogo informale in cui si bada molto alla qualità del prodotto, prendendosi cura in modo particolare degli ingredienti naturali. Per la stagione invernale lo chef consiglia la lumaca alla mendina, la crema di cannellini con gamberi al vapore, il bacon croccante e le capesante. La carta comprende degli ottimi vini, dolci come la cheesecake di albicocche, il pane fatto in casa.

BONTÀ D'AMARE

Via San Francesco da Paola, 46/b – Torino

Tel. 011.8129615

www.bontadamare.it

Aperto tutti i giorni a pranzo e a cena, esclusi domenica sera e lunedì
Prezzi: menù completo circa 35 euro, vini esclusi. Pranzo a partire dagli 8 euro.

Specialista nel pesce, il ristorante propone un menù che non si limita ai piatti principali ma attribuisce rilievo anche ai dolci come il semifreddo al pistacchio con salsa cioccolato e la cialda di fondente bavarese al torrone, tutti rigorosamente preparati in casa. «*Tra gli antipasti* – spiega la titolare Paola Elena Ferrigato – *consiglio lo stornato di gamberi e merluzzo ai porri. Per i primi si può optare per gli spaghetti allo scoglio, i caserecci con polpa di riccio e moltissimi altri. I secondi piatti sono prettamente di pesce: dalla frittura di paranza al tonnarello rosso al lime*».

CANTINE RISSO

Corso Casale, 79 – Torino

Tel. 011.8195531

www.cantinerisso.com

Chiuso sabato a pranzo e domenica a pranzo

Prezzi: 25-30 euro vini inclusi

L'atmosfera familiare della storica piola situata tra corso Casale e il ponte Regina, racchiude una cucina dai sapori autentici: la rivisitazione delle ricette e la creazione di piatti innovativi sfociano in un menù ricco di sapori: il flan di carciofi, la zuppa di castagne, gli agnolotti

fatti in casa, il risotto di zucca e salsiccia, gli gnocchi alla bava e lo stinco in salsa di melagrano. Per gli amanti del buon vino la cantina propone oltre 400 etichette nazionali e non.

CAPRICCIOLI

Via San Domenico, 40 – Torino

Tel. 011.4368233 – 011.595221

www.ristorantecapriccioli.com

Chiuso lunedì tutto il giorno e martedì a pranzo (su richiesta sempre aperti)

Prezzi: 50 euro, vini esclusi

Gino e Donatella Simbula sono pronti ad accogliervi in questo angolo di sapori mediterranei. Almeno due volte a settimana i titolari si recano al porto d'Imperia per l'acquisto di pesce freschissimo da proporre ai clienti. Per la stagione invernale il menù include l'insalatina di mare tiepida, le tagliatelle capesante e carciofi, la scaloppa di branzino con pistacchi e carciofi. Per concludere la tartina artigianale all'ananas su crema chantilly e tanti altri dolci fatti in casa.

CASCINA DI CORTE

Via Amedeo di Castellamonte, 2 – Venaria Reale (To)

Tel. 011.4599855

www.cascinadicorte.it

Chiuso domenica sera e lunedì tutto il giorno

Prezzi: 30-40 euro, vini esclusi

Racchiuso in una villa rustica affacciata sugli splendidi giardini della Reggia di Venaria Reale, il ristorante Cascina di corte dedica la sua cucina ai piatti della tradizione italiana rivisitati in un'ottica moderna. Quest'inverno lo chef propone insalata di gallina profumata alla salvia, ravioli alla Cavour con noci e burro profumato, capocollo morbido con mirto e la sua salsa. Deliziosi i dessert, fra cui cioccolatissimo con mele alla cannella e tartelletta ai fichi. Ricca e bene assortita la carta dei vini, con etichette nazionali e del mondo, alcune provenienti perfino dal Sud Africa.

CASTELFIORITO

via Cesare Battisti, 32 – Candia Canavese (To)

011.9121461

www.castelfiorito.com

Sempre aperto

Dopo una passeggiata in riva al lago di Candia Canavese si può far tappa in un posto caldo, accogliente e colmo di raffinatezza: il ristorante e bed & breakfast Castelfiorito. Questa antica struttura dedica la propria cucina ai sapori della tradizione. Per la stagione invernale lo chef propone tagliere salato del Re con sapori di stagione (salumi, frutta, formaggi), gnocchi alle castagne su specchio di fonduta, arrosto in crosta di sale profumato ai petali di rosa. Per completare l'offerta gastronomica la carta dei dolci consiglia il Cuore infranto della Cortigiana. Domenica pomeriggio trenta differenti tisane servite con dolce a scelta.

CATULLO

Corso Moncalieri, 176 – Torino

Tel. 011.6618336

www.ristorantecatullo.com

Chiuso sabato a pranzo

Prezzi: 30-40 euro vini esclusi

Situato sulle rive del Po, il ristorante Catullo è un luogo conviviale ed accogliente, dotato anche di un bel dehors invernale. Il menù è incen-

ristoguida

trato sulla cucina mediterranea: si parte con la classica pizza napoletana, estremamente curata dall'informatura agli ingredienti. «*Tra le specialità della stagione invernale* – spiega il titolare Salvatore Muscariello – *offriamo il fritto misto italiano, i tajarin con carciofi e pinoli, la grigliata di pesce e, per concludere, la torrornata*».

COMBAL_ZERO

Piazza Mafalda di Savoia – Rivoli (To)

Tel. 011.9565225

www.combal.org

Aperto dal martedì al sabato, solo alla sera

Prezzi: menù 'Combal' 100 euro, menù 'degustazione.zero' 160 euro, alla carta 90 euro, vini esclusi

Davide Scabin, chef di questo ristorante sito accanto al Castello di Rivoli, sa sempre come conquistare i suoi clienti. Il menù invernale prevede novità assolute che vanno dall'Empire State Peppers (un carosello di peperoni quadrì di Carmagnola) alle chitarre alla salvia (spaghetti freschi con fois gras d'oca, animelle e salsa ravigote). Come secondo piatto è consigliata la zuppa di pesce asian style. Il punto forte tra i dolci è invece la torta Nonna Papera.zero (cheesecake e composta di mirtilli).

COVEN 125 BY CATULLO

Corso Unione Sovietica, 125 – Torino

Tel. 011.3042799

www.coven125.it

Chiuso lunedì

Prezzi: 25-30 euro, vini esclusi

Il titolare Salvatore Muscariello, lo stesso del celebre 'Catullo' di corso Moncalieri, vi invita al suo nuovo ristorante-pizzeria. Il locale, situato in prossimità del parco Cavalieri di Vittorio Veneto, vanta una cura appassionata per la cucina a base di pesce. Per la stagione invernale lo chef consiglia l'antipasto misto Coven di pesce, la frittura di pesce misto italiano, il risotto con porcini, gamberetti e zaferano, il filetto di branzino con porcini e il trancio di tonno al pepe rosa. I dolci sono tipici della Campania e spaziano dalla classica pastiera napoletana alla torta caprese.

DARMAGI

Via Rivera, 7 – Mercenasco (To)

Tel. 0125.710094

www.ristorantedarmagi.it

Chiuso lunedì e martedì

Sulle colline di Mercenasco sorge il ristorante Darmagi. In questa villetta la creatività culinaria non manca e attira gli amanti della cucina tipica piemontese. Tra le specialità della carta invernale, fojòt di bagna cauda con verdure, tagliata di fassone, crema di zucca con pane di noci e quenelle di caprino fresco. Come dessert viene proposto lo zabaione caldo al passito di Caluso con le paste di meliga. Per completare l'esperienza gastronomica, la cantina propone numerose etichette di vini piemontesi.

DEL GRAPPOLO

Via Cigliano, 38/c – Torino

Tel. 011.8154227

Sempre aperto

Prezzi: a pranzo menù turistico 15 euro, monopiatto 10 euro, vini inclusi; menù degustazione 25 euro, alla carta 30-35 euro, vini esclusi; menù vegetariano 20 euro vini esclusi

Chiama **89.24.24** per trovare i ristoranti più sfiziosi o le discoteche più trendy della città. O anche tutti e due.

89.24.24
PIZZA, CUCINE E BAR
TUTTO PIÙ SEMPLICE

Servizio a carattere sociale - Informativo di SEAT Pagine Gialle. Centro da Rasse e' curat al secondo più € e,38 alla risposta (IVA incl.). Centro da mobile in funzione dal gennaio. Info e cont: www.892424.it

Il ristorante Del Grappolo, situato vicino a corso Belgio, è il luogo ideale dove gustare le antiche ricette della cucina tipica piemontese. Fritto misto e bollito misto sono da sempre i re indiscussi della cucina. La carta invernale propone come entrées il fiocco di fassone con vellutata di acciughe. Per proseguire troccoli con ricotta e nocchie, fagottino di fassone con nocchie e crema d'acciughe. La cantina è ricca di etichette nazionali e non.

DOLCE STIL NOVO

Reggia di Venaria – Piazza della Repubblica, 4 – Venaria Reale (To)

Tel. 011.4992343

www.dolcestilnovo.com

Chiuso domenica sera, lunedì tutto il giorno e martedì a pranzo

Prezzi: menù degustazione 70-90 euro, vini esclusi

All'interno della Reggia di Venaria, appena sopra la Galleria di Diana, si trova il Dolce Stil Novo, ristorante mozzafiato la cui cucina ricerca continuamente la purezza del gusto. «*Con l'arrivo del freddo* – svela lo chef Alfredo Russo – *la carta propone vitello tonnato di fassone piemontese con caramello al limone, ragù di funghi con croccante alle spezie, cocotte di patate con fonduta di toma di Lanzo e, per concludere, merinnga di castagne con crema chantilly*». La cantina, curata in ogni dettaglio, offre un'ampia scelta di etichette del territorio e nazionali.

ESTABLO

Strada Passatempo, 3 – Frazione Madonna della Scala – Chieri (To)

Tel. 011.9478386 – 348.4109765

www.establo.it

Chiuso lunedì; aperto la sera, domenica e festivi anche a pranzo

Prezzi: menù 35 e 40 euro, vini inclusi

Il ristorante chierese Establo dà il benvenuto ai propri clienti in un'atmosfera calda ed accogliente. Tra gli antipasti sono previsti gli assaggi di salami, la polenta con la fonduta, il brasato e le bruschette al lardo con erbette. Per i primi piatti sono consigliati i ravioli di magro con le erbe. Il pezzo forte è la grigliata di carne (spiedini di fassone, salsiccia, galletto e costine). Come dessert si presenta la crema del convento. Oltre al menù tradizionale è possibile crearne uno per le cene aziendali. È inoltre previsto un ricchissimo menù per il giorno di Natale e di Capodanno.

I CAVALIERI

Corso Chieri, 48 – Torino

Tel. 011.8902822

www.ristoranteicavalieri.com

Chiuso lunedì

Prezzi: menù 60-65 euro, vini esclusi; menù 'domenica in famiglia' 50 euro

Il ricco menù del ristorante I Cavalieri sa sempre come deliziare il palato dei clienti. Lo chef Andrea Fregnan propone infatti una nuova, innovativa carta invernale: si parte con lo sformatino di cipolle di Tropea con limone candito e salsa di fois gras. Seguono gli gnocchetti di farina di castagne con salame di Turgia stufato, la trippa in umido con gremolada e polenta morbida gratinata al forno. Per terminare l'offerta gastronomica, la cucina propone una deliziosa tar-te tatin alla crema flambata al Calvados.

IERI, OGGI, DOMANI. SARACENO

Corso XI Febbraio, 6 – Torino

Tel. 011.4338791-3397546688

www.pizzeriasaracenotorino.com

Sempre aperto

Prezzi: 26 euro, vini esclusi, per il ristorante, 12 euro per la pizza

Chiama 89.24.24 per trovare i ristoranti più sfiziosi o le discoteche più trendy della città. O anche tutti e due.

8924.24
PIEMONTE
TUTTO PIÙ SEMPLICE

Servizio a carattere sociale - Informativo di SEAT Pagine Gialle. Costo da fissi € e uniti al secondo più € e,più alla risposta (IVA incl.). Costo da mobile in funzione del gestore. Info e costi: www.8924.it

Il titolare Salvatore Vigliotti presenta il menù invernale partendo dalla classica pizza napoletana e dal calzone a sorpresa. Tra i primi piatti, la pasta di Gragnano al ragù di pesce, gli spaghetti alla chitarra 'leri oggi e domani' e gli spaghetti allo scoglio. Proseguendo, il menù spazia dal rombo alla livornese al branzino in crosta. Superbi i dolci della tradizione come il babà, la zeppola e il tiramisù. Molto fornita e varia la carta dei vini, con ottime bottiglie di provenienza nazionale.

IJ BRANDE'

Via Massena, 5 – Torino

Tel. 011.537279

Chiuso lunedì a pranzo

Prezzi: 35-50 euro, vini esclusi

Il ristorante Ij Brandé, a Torino, è uno dei più famosi di città.

Il menù del ristorante Ij Brandé propone piatti tradizionali del Piemonte ma anche sapori mediterranei. Il titolare e chef Carlo Bagnasco informa che ci sono numerose novità per la stagione invernale: dal dentice reale su doppia densità di carciofi e topinambur alle tagliatelle con aglio olio e peperoncino e gamberi di Mazara. Come alternativa ci sono i plin serviti con sugo d'arrosto e crema d'acciughe del cantabrico. Per finire, una gustosa cassata ai profumi di Piemonte e gelato alla nocciola d'Alba. Il ristorante dispone inoltre di una cantina ricca di etichette.

IL CONVITO DELLA VENARIA RISTORANTE CAFFÈ CULTURALE

Via Andrea Mensa, 37/g – Venaria Reale (To)

Tel. 011.4598392

www.ilconvitodelavenaria.it

Chiuso domenica sera e lunedì

Prezzi: menù degustazione 35 euro e 45 euro, vini esclusi; alla carta 45-50 euro, vini esclusi; menù bistrot a pranzo 20-25 euro, vini esclusi

Il ristorante Convito della Venaria Reale, a Venaria Reale.

Affacciato sulla Reggia di Venaria Reale, il ristorante Convito della Venaria appaga sia la vista sia il palato. *«Quest'inverno – rivelano i titolari Christian e Lucia Contu – offriamo croccante di coniglio con zabaione di parmigiano e riduzione di pino mugo, sfoglia piena di salame di turgia e patate su crema di ortiche e filetto di cervo con morbido di patate affumicate e salsa di lamponi acidula. Per concludere mousse di ricotta al caffè con pere marinate al limone e all'anice stellato»*.

IL MONDO FRICANDÒ

Frazione Marocchi – Poirino (To)

Via Nino Costa, 23

Tel. 011.9453906 – 011.9453827 – 338.5902882

www.ilmondofricando.com

Aperto alla sera giovedì, venerdì e sabato; domenica tutto il giorno

Prezzi: menù fisso 25 euro

Il ristorante Il mondo fricandò, a Poirino.

L'agriturismo, immerso nella campagna chierese, è dedicato agli amanti della cucina semplice e dei silenzi della natura. Il locale ha un menù fisso che cambia in base alle stagioni. Per quest'inverno lo chef offre l'insalata fricandò (rucola, mele, pere, parmigiano e noci), lo sfornato di ciapinabò con salsa di acciughe, il capocollo con prugne e poi ancora arrosti e brasati. Su prenotazione si può avere una porzione di fricandò, un antico piatto della tradizione piemontese. Il locale dispone anche di 5 stanze per il pernottamento.

330

ristoguida

Il ristorante Imbarco del Re da Perosino, a Perosino.

IMBARCO DEL RE DA PEROSINO

Viale Virgilio, 53 – Torino

Tel. 011.657362

www.ristoranteperosino.net

Chiuso lunedì

Prezzi: menù a 15, 24 e 30 euro, vini esclusi

Il ristorante Imbarco del Re da Perosino, a Perosino.

Lo storico locale sito nel cuore della verde Torino è celebre sia per la buona cucina sia per la vista mozzafiato. La carta invernale si arricchisce di nuovi gusti: dai funghi porcini al tartufo, dagli antipasti misti piemontesi alla bagna caoda, dal bollito ai brasati fino alla gustosa polenta con salsiccia e funghi. Per concludere, il menù dei dolci include tiramisù, bunet, dolce Montebianco o a base di castagne. I vini, originari delle cantine piemontesi e venete, saranno pronti ad accompagnare il vostro piatto.

L'OSTO DEL BORGH VEJ

Via Torquato Tasso, 7 – Torino

Tel. 011.4364843

Chiuso domenica (è gradita la prenotazione)

www.losto.it

Il ristorante L'osto del Borgh Vej, a Torino.

L'antico locale situato nel cuore del Quadrilatero Romano racchiude le tradizioni della cucina piemontese senza rinunciare ai sapori di quella mediterranea. Il titolare Angelo Losito, di origini pugliesi, ha scelto di non rinunciare ai sapori autentici e dunque propone una cucina priva di condimenti eccessivi: *«La bagna caoda, gli gnocchetti al castelmagno ma anche il puré di favette pugliese, le caramelle di merluzzo. Tra i dolci proponiamo lo sfornato al gianduaia e la tarte tatin»*.

L'OSTU DAL MASLÉ

Frazione Mezzi Po, 51 – Settimo Torinese (To)

Tel. 011.8000696 – 339.7568083

Chiuso lunedì; aperto la sera, domenica e festivi anche a pranzo

Prezzi: menù 27-50 euro, vini inclusi; alla carta 25 euro, vini esclusi

Il ristorante L'ostu dal Maslé, a Settimo Torinese.

Il nome, letteralmente 'L'osteria del macellaio', rappresenta il biglietto da visita dei titolari (macellai da tre generazioni) di questa trattoria immersa nella campagna settimese. Il locale accoglie gli ospiti nelle due salette interne e nel dehors, chiuso e riscaldato. Il taglio e la scelta della carne vengono fatti direttamente in sala, secondo i desideri del cliente. La provenienza della carne è garantita e certificata: Italia, Argentina, Irlanda e Scozia. È disponibile una carta con circa cinquanta etichette di bollicine.

LA CAPANNINA

Via Donati, 1 – Torino

Tel. 011.545405

Chiuso domenica

Prezzi: 25-35 euro, vini esclusi

Il ristorante La capannina, a Torino.

La storica piola torinese, situata nel cuore di Torino, accoglie i suoi clienti in un ambiente caldo e servievole. Una particolarità è data dalla lettura del menù: i piatti proposti dalla cucina sono consigliati a voce dai camerieri. Il titolare Achille Gallina propone per la stagione invernale il fritto misto, il brasato al Barolo ma anche i tajarin con la fonduta o col tartufo bianco d'Alba e ovviamente la tradizionale bagna cauda. La carta dei vini è ricchissima di etichette regionali.

LA CIAU DEL TORNAVENTO

Piazza Baracco, 7 – Treiso (Cn)

Tel. 0173.638333

www.laciauledtornavento.it

Chiuso mercoledì tutto il giorno e giovedì a pranzo

Prezzi: 60-70 euro, vini esclusi; menù delle erbe 50 euro, vini esclusi;

menù pesce 65 euro, vini esclusi

Il ristorante La ciau del Tornavento, a Treiso.

Situato tra il verde delle Langhe, la Ciau del Tornavento propone piatti accuratamente selezionati a partire dalle materie prime del territorio. La cucina quest'inverno offre carciofi d'Albenga farciti di coniglio, tortelli liquidi di cardi di Nizza Monferrato con acciughe al burro d'Alpe e tartufo bianco d'Alba, capriolo in salmi di Barbaresco con polenta macinata a pietra e gelato al ginepro. Tra i dolci, crostatina salata di cioccolato fondente con salsa di nocciole e sorbetto al mandarino. La cantina propone numerosissime etichette.

LA LOCANDA DELLE MARIONETTE

Via G. Sachero 9 – Sciolze (To)

Tel. 011.9603133

www.locandadellemarionette.it

Aperto la sera dal martedì alla domenica, sabato e domenica anche a pranzo

Prezzi: 25-35 euro, vini esclusi

Il ristorante La locanda delle Marionette, a Sciolze.

Sulle colline che separano il torinese dall'astigiano potrete incantarvi nella caratteristica Locanda delle Marionette. All'interno di un'antica dimora settecentesca sapientemente restaurata, i clienti possono mangiare, prendere un caffè, leggere un libro, acquistare prodotti ed oggetti esclusivi del posto, dormire, assistere ad uno spettacolo di marionette. Un posto unico, dove gustare le prelibatezze dello chef Davide. La stagione invernale propone trionfi di funghi misti e zuppe della tradizione accompagnati da degustazioni varie di tartufo. A seguire Montebianco di castagne e deliziose bavaresi di cachi e lime.

LA MAGNOLIA

Via Mercantini 6/f – Torino

Tel. 011.5184052

www.ristorantelamagnolia.com

Chiuso lunedì e sabato a pranzo

Prezzi: 25 euro, vini esclusi

Il ristorante La magnolia, a Torino.

Situato in prossimità di piazza Solferino, il ristorante La Magnolia accompagna i propri clienti in una sublime esperienza gustativa. Il menù, incentrato sulle specialità ittiche, offre carpaccio di orata con melograno, spaghetti vongole e polpo, risotto ai carciofi, acciughe dorate con gazpacho. A disposizione dei clienti una selezione di pesce fresco in bella vista e, per finire, un'ampia scelta di dolci di produzione propria.

LA SCALETTA

Via Saluzzo, 86/b – Torino

Tel. 011.655763

www.ristorantelascaletta.com

Chiuso lunedì

Prezzi: menù degustazione di carne 25 euro, di pesce 30 euro, vini esclusi

Il ristorante La scaletta, a Torino.

Sito nell'emergente quartiere San Salvario, il ristorante La Scaletta offre un menù originale, frutto della ricerca creativa dello chef Gianmario. Per l'inverno vengono proposti gamberoni al guazzet-

to con porcini, tajarin lavorati a mano con mezza aragosta, gnocconi con crema di tartufo e carciofi, tagli di Fassone piemontese, cestino della Scaletta con fragole e mascarpone e tarte tatin alle mele. I piatti possono essere accompagnati da uno dei vini della ricca cantina.

LA SPACCANAPOLI

Via Mazzini, 19 – Torino

Tel. 011.8126694 – 340.4604622

www.laspaccanapoli.it

Sempre aperto

Prezzi: pizza 10-15 euro; alla carta 20-30 euro, vini esclusi

Il ristorante La spaccanapoli, a Torino.

Il ristorante-pizzeria Spaccanapoli si trova a due passi dal Conservatorio Giuseppe Verdi. Il menù del locale offre farinate, pizze tradizionali e al metro. I piatti di terra e di mare sono il risultato di un'accurata ricerca delle materie prime e degli ingredienti naturali. Per terminare, il carrello dei dolci è dedicato ai sapori partenopei e prevede il babà e le zeppole. La carta dei vini offre oltre cento etichette italiane. Il ristorante dispone anche di una saletta fumatori.

LA TAVERNA DI FRA FIUSCH

Via Beria, 32 – Revigliasco Torinese (To)

Tel. 011.8608224

www.frafiusch.it

Chiuso lunedì

Prezzi: menù degustazione 35 euro, vini esclusi; alla carta 35-40 euro, vini esclusi

Il ristorante La taverna di Fra Fiusch, a Revigliasco.

Immerso nell'incantevole borgo di Revigliasco, il ristorante accoglie i clienti in una cascina di fine Ottocento dall'atmosfera rustica e familiare. Dotata di quattro piccole sale, la Taverna di Fra Fiusch è il luogo ideale per romantiche cene invernali alla luce del caminetto. Lo chef Ugo Fontanone si concentra sui piatti della tradizione, consigliando il vitello tonnato, la bagna cauda con le verdure invernali e gli agnolotti di asino con ristretto di Barolo. Su richiesta, la finanziaria e il fritto misto ogni venerdì.

LA VALLE

Via Umberto I, 25 – Valle Sauglio – Trofarello (TO)

Tel. 011.6499238

www.ristorantelavalle.it

Aperto dalle 12 alle 15 e dalle 20 alle 22.30. Chiuso mercoledì

Prezzi: menù degustazione 50 euro

Il ristorante La valle, a Trofarello.

Il ristorante organizza periodicamente serate di degustazioni in cui lo chef e patron del locale Gabriele Torretto accompagna i clienti attraverso la scoperta di nuovi sapori: dallo champagne alla birra, dal formaggio al pesce. Per l'inverno, il titolare suggerisce millefoglie di carne cruda con insalata di funghi porcini, risotto al latte e tartufo bianco d'Alba, piccione arrostito in maniera classica e Montebianco della casa.

Il ristorante Lentini's Pizza & Restaurant, a Torino.

LENTINI'S PIZZA & RESTAURANT

Corso Orbassano, 470 – Torino

Tel. 011.0461870

www.lentinis.it

Chiuso sabato a pranzo

Prezzi: 15 euro pizza, 25-35 euro per il ristorante, vini esclusi

Il ristorante Lentini's Pizza & Restaurant, a Torino.

Dotato di sala giochi per bambini, free wifi, schermo per eventi e snack bar, l'innovativo Lentini's Pizza & Restaurant non fa manca-

ristoguida

Il ristorante Lino Passamilvino, a Torino.

re nulla ai propri clienti. La cucina a vista offre insalatone, pizze e piatti di terra e di mare, preparati con ingredienti freschissimi: sfornatino di verdure con vellutata al Bra tenero, insalata tiepida di polipo, caserecce fresche con melanzane, mentuccia e provolone, filetto di Fassone su letto di funghi porcini, filetto di tonno con panura di frutta secca e battuto di rucola. Gelati e sorbetti a volontà.

LINO PASSAMILVINO

Via Andrea Cesalpino, 55 – Torino

Tel. 011.2763587

www.linopassamilvino.it

Chiuso il lunedì

Prezzi: 20 euro, vini esclusi

Il ristorante Lino Passamilvino, a Torino.

L'originale location del locale è stata ricavata da una vecchia officina degli anni Venti in cui i mattoni a vista e le ampie vetrate dominano il contesto. Aperto sia a pranzo sia a cena, Lino Passamilvino suggerisce un nuovo, innovativo menù invernale: il fritto Lino (fritto misto personalizzato), le agnellotte (polpette d'agnello condite in salsa agrodolce) e carne alla griglia. Chi ha premura o ha voglia di gustare qualcosa di freddo può ordinare bruschette, insalatone e taglieri di formaggi e salumi.

Il ristorante Lino Passamilvino, a Torino.

LOCANDA DEL PANIGACCIO

Via Bienca 51 – Chiaverano (To)

Tel. 0125.54634

Chiuso lunedì

Prezzi: 25-35 euro, vini inclusi

Il ristorante Locanda del Panigaccio, a Chiaverano.

La provenienza del nome panigaccio viene dalle colline della Lunigiana. È infatti da lì che proviene il giovane proprietario di questo caldo ed accogliente locale. Dopo l'impasto di farina di grano, sale e acqua, il panigaccio viene cotto sul grande camino che domina la sala del locale per poi essere servito con salumi e formaggi. Oltre alla specialità del ristorante, il menù è interamente dedicato alla gustosa cucina toscana. Le etichette dei vini provengono da cantine nazionali. Ogni mercoledì sera i clienti hanno l'opportunità di poter godere di musica jazz dal vivo.

LUCE E GAS

Via IV marzo, 12/c – Torino

Tel.011.4365483

www.luceegas.it

Sempre aperto la sera

Prezzi: 25 euro, vini esclusi

Il ristorante Luce e Gas, a Torino.

I gusti e i profumi di Luce e Gas vi guideranno fino alle lontane terre orientali. Il locale, nel cuore del Quadrilatero Romano, riscopre i piatti della cucina tradizionale e i sapori di quella internazionale, tra luci soffuse e musiche suggestive. Tra le specialità del menù, vitello tonnato, gamberi allo zenzero con timballo di riso venere, risotto alle erbe fini mantecato con robiola delle Langhe, ovetto di quaglia e cialde croccanti di guanciale e filetto di Fassone in crema di mirtilli. Per concludere, tortino tiepido su specchio di crema chantilly e cioccolato fuso.

MANFE' RISTOART

Via Bidone, 3/m – Torino

Tel. 011.6696622

ristorantemanfe@gmail.com

Chiuso lunedì sera

Prezzi: 35-40 euro, vini esclusi

Chiama 89.24.24 per trovare i ristoranti più sfiziosi o le discoteche più trendy della città. O anche tutti e due.

8924.24
PIEMONTE
TUTTO PIÙ SEMPLICE

Servizio a carattere sociale - Informativo di SEAT Pagine Gialle. Costo da fissi € e uniti al secondo più € e,più alla risposta (IVA incl.). Costo da mobile in funzione del gestore. Info e costi: www.8924.it

Arte e cucina si fondono in questo piacevole locale situato a due passi dal centro di Torino. Oltre al delizioso palcoscenico, dove possono esibirsi giovani musicisti e scrittori, il locale dà spazio all'arte attraverso esposizioni gratuite di opere pittoriche e fotografiche. La cucina è dedicata ai sapori speziati e alle materie prime. Tra le numerose specialità, la titolare Noemi consiglia il reale Manfè a base di carne e pesce lavorati secondo la tradizione.

MON AMI

Via San Dalmazzo, 16 – Torino

Tel. 011.538288

Chiuso domenica sera e lunedì

Prezzi: menù degustazione 30 euro; menù della casa 25 euro

Il ristorante Mon ami, a Torino.

Elegante ma non pretenzioso, il ristorante Mon ami è il luogo ideale per passare la serata in una location originale. Il personale, di giovane età e sempre molto disponibile, dedica i propri piatti alla cucina piemontese. I titolari Pamela Panizzolo e Marco Ceresa, già gestori di altri indirizzi gastronomici, suggeriscono l'albese con fonduta e tartufo bianco d'Alba, i tagliolini al burro con tartufo, il fritto di cervella e carciofi, il guanciotto di vitello al Barbaresco e, per concludere, il tiramisù.

MONFERRATO

Via Monferrato, 6 – Torino

Tel. 011.8190674 – 011.8190661

www.ristorantemonferrato.com

Chiuso: sabato mattina e domenica

Prezzi: 40-45 euro, vini esclusi

Il ristorante Monferrato, a Torino.

Dal 1911 il ristorante Monferrato, sito in zona Gran Madre, è un luogo perfetto dove gustare i migliori sapori della cucina tipica piemontese. Il locale è caratterizzato da sale ampie ed accoglienti, ideali per pranzi domenicali in famiglia ma anche per cene romantiche. Il personale invita a dare un'occhiata al menù invernale: flan di spinaci con fonduta e tartufo nero dolce, bollito, battuta di carne cruda al coltello, tagliatelline con funghi porcini. La carta dei dolci propone bunet all'albese e pesche ripiene all'amaretto. La carta dei vini è ricca di etichette regionali.

ORYZA

Via Bertola, 57 – Torino

Tel. 011.5130574

www.oryzatorino.it

Chiuso lunedì, sabato e domenica a pranzo

Prezzi: 15-25 euro, vini inclusi

Il ristorante Oryza, a Torino.

Il ristorante Oryza vi accoglierà nelle salette interne oppure nella deliziosa veranda riscaldata. La filosofia dei titolari, veri e propri cultori del riso, è evidente: *«Il riso è il protagonista indiscusso di ogni ricetta. I piatti si ispirano alla cultura di diverse civiltà del mondo, con gustose specialità che vanno dalla 'panissa' vercellese agli arancini siciliani, dalla paella sino al riso orientale»*. Il ristorante dispone anche di un menù degustazione.

OSTERIA MEZZALUNA

V. Bertola, 57 – Torino

Tel. 011.5185255

www.mezzaluna.it

Chiuso sabato a pranzo e domenica tutto il giorno

Prezzi: 15-25 euro, vini inclusi

331

Chiama 89.24.24 per trovare i ristoranti più sfiziosi o le discoteche più trendy della città. O anche tutti e due.

89.24.24
PIZZERIA
TUTTO PIÙ SEMPLICE

Servizio e carattere sociale - Informativo di SEAT Pagine Gialle. Costo da fissare € 0,20 al secondo più € 0,30 alla risposta (IVA incl.). Costo da mobile in funzione del gestore. Info e costi www.892424.it

Nata con l'idea di diffondere i sapori del Mediterraneo, dal 1999 l'Osteria Mezzaluna si distingue per il gusto nella scelta delle materie prime. Il nome del locale suggerisce il perfetto equilibrio tra piacere della convivialità e riscoperta dei sapori autentici. Il menù consiglia taglieri di formaggi e salumi, bruschette, pasta fresca case-reccia e altri sfiziosi piatti.

PANTAGRUELE

Corso Moncalieri, 261 – Torino
Tel. 011.6613827
www.ilpantagruеле.it
Aperto sette giorni su sette
Prezzi: menù pizza 15 euro, menù alla carta 30 euro

Il ristorante Pantagruеле, con il suo logo

Nella serie di libri sui giganti Gargantua e Pantagruel, François Rabelais racconta che i due, dopo aver raccolto numerose storie durante il loro viaggio in Europa, erano soliti raccontarle agli amici attorno ad un tavolo colmo di prelibatezze e di vino. Da questi racconti nasce il nome del grazioso ristorante 'Pantagruеле', dedicato agli amanti della pizza, di dimensione standard o maxi. Il menù ha anche una parte dedicata ai piatti di terra e di mare: albese con carciofi, risotto al castelmagno e carciofi, tritico di carciofi fritti. Il titolare consiglia la nuova pizza coi carciofi, protagonisti della stagione.

Il ristorante Pantagruеле, con il suo logo

PASTA E... BASTA

Via Madama Cristina, 116 – Torino
Tel. 011.6963342
www.ristorantepastaebasta.com
Chiuso domenica a pranzo
Prezzi: da 20 euro, vini inclusi

Il ristorante Pasta e... Basta

Dedicato ai cultori della pasta e dei risotti, il ristorante Pasta e... Basta invita a sedere ai suoi tavoli per assaporare la specialità del locale con sughi e condimenti deliziosi. Oltre al menù riservato ai primi, lo chef offre anche secondi di carne e di pesce oltre ad una carta dei dolci insuperabile. La cucina consiglia: insalata di albese con porcini e scaglie di parmigiano, maltagliati con speck, fontina e radicchio, sottofiletto con crema di gorgonzola e il bunet. Le grandi porzioni di pasta e i prezzi modici rendono questo ristorante il luogo ideale in cui poter fare cene con amici e gustose rimpatriate.

Il ristorante Pasta e... Basta

PONTE VECCHIO

Via San Francesco da Paola, 41 – Torino
Tel. 011.835100
www.ristorantepontevecchio.eu
Chiuso lunedì tutto il giorno e martedì solo a pranzo
Prezzi: 35-40 euro alla carta, vini esclusi

Il ristorante Ponte Vecchio

Il ristorante Ponte Vecchio accoglie i propri clienti in un'atmosfera retrò. Sapientemente arredato in tipico stile anni Cinquanta, dal 1949 il locale ospita gli amanti della cucina toscana: ribollita, costata alla Robespierre, crostini alla fiorentina, prosciutto toscano. Il menù è inoltre arricchito da un'ampia selezione di etichette piemontesi e toscane. Servizio di consegna a domicilio gratuito a cena.

Il ristorante Ponte Vecchio

RISTORANTE GIOVANNI

Via Gioberti, 24 – Torino
Tel. 011.539842
www.ristorantegiovanni.it
Chiuso domenica

ristoguida

Il ristorante Giovanni

Situato vicino a piazza Carlo Felice, il Ristorante Giovanni viaggia risalendo dalla Sicilia fino al Piemonte, dedicando i piatti ai sapori d'Italia. Il locale è ideale anche per veloci (ma gustosi) pranzi di lavoro. *«Il menù di quest'inverno – spiega Maria Chiarenza – include il timballo di baccalà in crosta di patate su pomodorini comit, salsiccia di Bra con fonduta di raschera, risotto alla Certosina (scampetti e gamberi), bistecca di cinghiale con mirtilli, fonduta con tartufo bianco d'Alba e zuccotto con cuore di cioccolato bianco e zabaione».*

Il ristorante Giovanni

RISTORANTE L'AGRIFOGLIO

Via Andrea Provana, 7/e – Torino
Tel. 011.8136837
Aperto 7 giorni su 7

Il ristorante L'Agrifoglio

Storico ristorante d'impronta piemontese, L'Agrifoglio è rinomato per l'esclusivo carrello carico di formaggi di primissima qualità. Il menù propone inoltre i capunet di cavolo verza, la battuta al coltello, i plin con carciofi saltati e serviti su fonduta di parmigiano e le crespelle di seirass. Per finire, l'offerta gastronomica si conclude con dolci rigorosamente fatti in casa: il Montebianco di castagne o la rivisitazione del Bicerin.

Il ristorante L'Agrifoglio

RISTORANTE MEZZOSOLDO

Strada Campo, 12 – Frazione Muriaglio Castellamonte (To)
Tel. 0124.512233
Chiuso lunedì

Il ristorante Mezzosoldo

Il ristorante Mezzosoldo è il locale ideale per staccare la spina dalla frenesia cittadina e gustare i piatti della tradizione piemontese. *«Per quest'inverno – spiega lo chef Graziano – consiglio il flan di cavolo verza con vellutata di bagna caoda, la zuppa di ciuffetti di calamaro con crema di mais e ortiche, il risotto al Nebbiolo della Serra, il risotto gamberi e castagne, gli gnocchi di zucca al burro noisette e rosmarino, i teneroni in umido con purè di carote e, per finire, tanti dolci della casa».*

Il ristorante Mezzosoldo

RISTORANTE NUOVA CROCETTA

Via Marco Polo, 21 – Torino
Tel. 011.597789
www.ristorantecrocetta.com
Chiuso domenica
Prezzi: 35-40 euro, vini esclusi

Il ristorante Nuova Crocetta

Il ristorante Nuova Crocetta dedica la propria cucina alla passione per la varietà di carne e pesce. Le sale, ideali anche per pranzi e cene di lavoro, sono state arredate con gusto dalla titolare Giovanna la quale, insieme al suo staff, propone carciofi al pistacchio, risotto con carciofi, castellana al prosciutto e tiramisù. La cantina dei vini è ricca di etichette provenienti dal territorio nostrano.

Il ristorante Nuova Crocetta

RISTORANTE PIZZERIA ALBERONI

Corso Moncalieri, 288 – Torino
Tel. 011.6615433
www.pizzeriaristorantealberoni.it
Si accetta ogni tipo di ticket ad esclusione del sabato

Il ristorante Pizzeria Alberoni

Affacciato su corso Moncalieri, il Ristorante Pizzeria Alberoni vi delizierà per la sorprendente varietà dei piatti. La selezione della titolare Graziella Critelli e dello chef Fabio Ciancone spazia infatti dal-

la pizza, lavorata con meticolosa cura, fino ai primi piatti, al fritto di pesce, alle cozze, e ai dolci come il frangipane alle mele, la torta al caffè e il tiramisù. È previsto un menù fisso per Natale e, per Capodanno, formula cenone + danze!

Il ristorante Pizzeria Alberoni

RISTORANTE ROMA

Via Cavour, 71 – Santena (To)
Tel. 011.9491491 – 366.3442169
www.anticolocandaristoranteroma.it
Facebook: Ristorante Roma di Santena
Sempre aperto, lunedì sera e domenica sera solo su prenotazione
Prezzi: ristorante 25-30 euro, vini esclusi; vineria 12-15 euro, vini esclusi

Il ristorante Roma di Santena

Lo storico ristorante santenese vanta un'esperienza di due secoli nel settore della ristorazione tipica piemontese. In passato il locale ha ospitato personalità illustri come Cavour. Oggi, tra le stesse mura, lo chef Eugenio Dante Rosa delizia i suoi ospiti con una cucina terrioriale semplice ma curata, nel ricordo dei sapori della cucina astigiana che lo hanno accompagnato fin da piccolo. Le domeniche di dicembre il ristorante dispone di menù conviviali speciali. Sul sito del ristorante si può dare un'occhiata al menù di Natale.

Il ristorante Roma di Santena

RISTORANTE SOLFERINO

Piazza Solferino, 3 – Torino
Tel. 011.535851
www.ristorantesolferino.com
Aperto tutti i giorni a pranzo e cena
Prezzi: 30-42 euro, vini esclusi

Il ristorante Solferino

La cucina del ristorante Solferino ha un'impronta piemontese marcata e consolidata dai quarant'anni di esperienza del locale. Il menù offre quasi cinquanta piatti all'insegna dei sapori vivi e freschi di chi vuole una cucina di qualità. Tra le specialità invernali vengono suggeriti lo stornato di Castelmagno con miele, i tajarin al burro e tartufo e il gran carrello di bolliti misti. Completano l'offerta centoventi etichette di provenienza regionale e nazionale.

Il ristorante Solferino

RISTORANTE TRE K

Corso Indipendenza, 50 – Rivarolo Canavese (To)
Tel. 0124.27121
www.risto3k.it
Chiuso la domenica
Prezzi: alla carta a pranzo 10-15 euro; a cena 25-35 euro.

Il ristorante Tre K

La giovane e versatile steak-house 3K sa come soddisfare l'appetito dei clienti sia per un rapido pranzo sia per la cena. La cucina offre le migliori carni del mondo accompagnate da gustosi contorni. Tra le specialità della casa, tagli di fassone piemontese, tagliata di manzo Angus, entrecote di manzo rib-eye e filetto di bisonte. Oltre alle proposte di carne, il locale dispone di un'ampia scelta di piatti di pesce e vegetariani accompagnati da ottime etichette di vini.

Il ristorante Tre K

SANTA MARTA

Via delle Scuole, 2 – Mazzè (To)
Tel. 011.9835616 – 348.2636372
www.ristorantesantamarta.it
Chiuso martedì. Aperto alla sera; sabato e domenica anche a pranzo (in settimana su prenotazione)

Prezzi: menù degustazione a 27 euro, vini inclusi

Lo stile moderno e la cortesia del personale rendono questo ristorante unico nel suo genere. Situato ai piedi dell'antico campanile nel centro storico di Mazzè, il locale si destreggia tra le abilità della titolare in cucina e l'ospitalità della figlia in sala. Il menù, rigorosamente creato a partire da materie di primissima qualità, propone cocotte di funghi porcini con fonduta e uovo colante, gnocchetti di ricotta con crema ai porcini e cinghiale al forno con porcini fritti. Sublimi i dolci come lo chantilly di fichi e pere martine. È in preparazione uno squisito menù natalizio. La cantina è ricca di etichette regionali e nazionali.

Il ristorante Santa Marta

SOTTO LA MOLE

Via Montebello, 9/c – Torino
Tel. 011.8179398
www.sottolamole.eu
Chiuso lunedì
Prezzi: menù degustazione 35-37 euro, vini esclusi

Il ristorante Sottola Mole

Situato nella caratteristica via che porta all'ingresso della Mole Antonelliana, il ristorante delizia i clienti col servizio impeccabile e la meravigliosa location. La cucina, tipica della tradizione piemontese, propone un nuovissimo menù invernale: flan di topinambur con le verdure, la terrina di zucca e porri su fonduta di raschera. Tra i primi: risotto con salsiccia e Barolo, tajarin alla Cavour con ragu di fegatini di coniglio e pomodoro. Il menù dei secondi suggerisce la finanziaria alla piemontese e la guancia di vitello brasata. Da non perdere i dolci come il semifreddo al torroncino con salsa al cioccolato e il tris della tradizione (panna cotta, bunet e torta di nocciole).

Il ristorante Sottola Mole

STAZIONE SASSI

Piazzale Modena, 6 – Torino
Tel. 011.8997513
www.stazioneasassi.it
Sempre aperto a cena, da mercoledì a domenica anche a pranzo
Prezzi: menù alla carta 20-40 euro, bevande escluse; pizze 6-11 euro; menù degustazione cucina da 26 euro, menù degustazione pizza 14 euro, bevande escluse

Il ristorante Stazione Sassi

Ideale per ricevimenti e feste, il ristorante dispone di quattro sale e di un collegamento diretto al treno diretto a Superga. Per restare in tema, il locale accoglie un'esposizione permanente con motivi e componenti dei tram storici torinesi. La cucina dello chef Massimiliano Bollo s'ispira alle tradizioni locali divagando per altre regioni italiane: plin in sugo d'arrosto, tagliolini ai mirtilli su crema di pistacchi e champignon ma anche il filetto di san Pietro in crosta di patate, l'insalata tiepida di seppie con fave e pecorino e tagliata di tonno in crosta di sesamo con capperi di Pantelleria.

Il ristorante Stazione Sassi

TRATTORIA DELLA POSTA

Strada Mongreno, 16 – Torino
Tel. 011.8980193
www.trattoriadellaposta.it
Chiuso domenica sera e lunedì
Prezzi: 30-35 euro, vini inclusi

Il ristorante Trattoria della Posta

La trattoria, un tempo stazione di cambio dei cavalli, è apprezzata per la varietà della sua proposta di formaggi. Nel menù, oltre alla gran ruota di formaggi freschi e stagionati con accompagnamen-

ristoguida

Il ristorante Tropicana

to di miele e confetture, lo chef propone antipasti misti caldi, bigné al gorgonzola, bagna cauda (su ordinazione). Uno dei dessert consigliati è la torta alle nocciole con cioccolato. Sempre all'interno della carta dei dolci vengono suggeriti gelati artigianali nei gusti fico e uva fragola. Molto ricca la carta dei vini, con proposte regionali di qualità a prezzi accessibili.

Il ristorante Tropicana

TRATTORIA SAN DOMENICO

Strada della Pronda, 15/b – Torino
Tel. 011.701674
www.trattoriasandomenico.it
Chiuso domenica sera e lunedì
Prezzi: menù alla carta 35-40 euro, bevande incluse.
Menù personalizzati per comitive e cerimonie

Il ristorante Trattoria San Domenico

Tra corso Francia e via Francesco de Sanctis, la trattoria è un luogo accogliente e familiare, frequentato da schiere di habitué; comodissimo da raggiungere in metropolitana (fermata Pozzo Strada), è un indirizzo di eccellenza per gli amanti del pesce. Il menù, in continuo aggiornamento per garantire al cliente la qualità del prodotto, propone il misto degli scogli di mare caldo, le linguine all'astice, il risotto alla marinara, la grigliata cagliaritana con branzino, seppie, gamberoni e scampi, la pescatrice con carciofi, i filetti di ricciola limone con pinoli e pomodori ciliegino e moltissimi altri piatti. Menù sardo su prenotazione.

Il ristorante Trattoria San Domenico

TRATTORIA SCALI

Via Mazzini, 23 – Torino
Tel. 011.19852481
www.trattoriascalitorino.com
Chiuso sabato a pranzo e domenica tutto il giorno
Prezzi: menù degustazione 25 euro, bevande escluse

Il ristorante Trattoria Scali

Il titolare Andrea Scalici invita gli amanti della buona tavola a sedere ai tavoli della sua trattoria. Il menù presenta una rilettura di ricette storiche riadattate alla cottura moderna e ad abbinamenti innovativi. *«Per quest'inverno – spiega Scalici – la cucina propone il coniglio in civet al cucchiaio, la tagliata di manzo al Barbaresco con farina, le castagne e la polenta, la ghiacciata di lardo di Amad con miele di castagno, caramello e pepe bianco e gli immancabili agnolotti al sugo d'arrosto».* La carta dei dolci è dedicata ai ricettari della nonna con il tortino di crema al mascarpone e pere scottate e la panna cotta allo zafferano.

Il ristorante Trattoria Scali

TRE RE

Piazza Martiri della Libertà, 27 – Castellamonte (To)
Tel. 0124.515470/0124.513918
www.trerecastellamonte.it
Chiuso lunedì e martedì a pranzo (a dicembre apertura su richiesta)
Prezzi: 35-55 euro alla carta

Il ristorante Tre Re

Situato nell'affascinante borgo di Castellamonte, il piccolo complesso comprende un hotel, un ristorante rinomato per i piatti piemontesi e la pasticceria di qualità eccelsa, un bar e un servizio catering gestiti dalla famiglia De Marchi. La filosofia del ristorante si manifesta nelle rivisitazioni culinarie, nell'eleganza sobria degli ambienti e nel piacevole servizio ai tavoli. Nel menù, carrellata di salami canavesani e vitello tonnato, agnolotti ai funghi porcini e carré di agnello alle erbe. Per concludere pesche ripiene al forno, crème brûlée e mousse al cioccolato.

Chiama 89.24.24 per trovare i ristoranti più sfiziosi o le discoteche più trendy della città. O anche tutti e due.

89.24.24
PIZZERIA
TUTTO PIÙ SEMPLICE

Servizio e carattere sociale - Informativo di SEAT Pagine Gialle. Costo da fissare € 0,20 al secondo più € 0,30 alla risposta (IVA incl.). Costo da mobile in funzione del gestore. Info e costi www.892424.it

TROPICANA
Corso Mediterraneo, 84 – Torino
Tel. 011.591210
www.tropicinatorino.it
Chiuso lunedì
Prezzi: pizzeria 9-12 euro; alla carta 20-35 euro, vini inclusi

Il ristorante Tropicana

Michele Scotti, patron e chef del ristorante-pizzeria Tropicana, può vantarsi di essere riuscito nella difficile opera di unificazione dell'Italia gastronomica, sposando e integrando sapientemente le tradizioni meridionali e quelle piemontesi. Fervente sostenitore della cucina campana, abbina le ricette di Ischia, la sua isola d'origine, alle specialità del nostro territorio. Il menù consiglia la pizza, proposta in moltissimi varianti, i gamberi e i carciofi all'ischitana, i tagliolini coi carciofi, gli agnolotti al sugo di brasato, i paccheri alla procidana, il brasato di vitello e il trionfo di pesce alla griglia. Grande vetrina di dolci deliziosi.

Il ristorante Tropicana

VINOSTERIA MALGRÀ

Via Palestro, 46 – Rivarolo Canavese (To)
Tel. 0124.428065 – 348.7416682
www.malgravinosteria.it
Aperto sette giorni su sette
Prezzi: 30 euro, vini esclusi

Il ristorante Vinosteria Malgrà

L'accogliente Vinosteria Malgrà unisce la cucina tipica canavesana al gusto del buon vino. Il personale, tutto di giovane età, dedica ai clienti un servizio caratterizzato da un ottimo rapporto qualità-prezzo. *« Per quest'inverno – spiega lo chef – la nostra ricca cucina consiglia la cipolla ripiena alla canavesana, il risotto ai carciofi e il nodino di maiale in crosta di grissini Rubatà. Per terminare l'offerta gastronomica la carta dei dolci vi suggerirà sapori imperdibili come quello del tortino di nocciole con crema di pistacchio».*

Il ristorante Vinosteria Malgrà

VOLVER

Via Botero, 7/c – Torino
Tel. 011.5660524
Chiuso sabato e domenica a pranzo

Il ristorante Volver

Corso Appio Claudio, 116 – Torino
Tel. 329.8704123
Chiuso lunedì
www.ristorantevolver.com
Prezzi: menù a partire da 25 euro, bevande incluse; a pranzo da 7 a 10.90 euro, bevande incluse

Il ristorante Volver

Da sempre garanzia di gusto e qualità, il ristorante Volver dedica la propria cucina alle tradizionali ricette argentine. La specialità della casa è ovviamente la carne alla griglia, accompagnata da una grande varietà di contorni. Per l'inverno sono in programma tante serate all'insegna del nuovissimo menù Pampa per quattro persone: due antipasti con empanadas e provolone piccante alla griglia e, a seguire, 1,5 kg di colita de cuadril, pregiato taglio di angus argentino, accompagnato da un bis di contorni con verdure miste e patate al forno. Compresi nel prezzo anche la scelta di un dessert, due pregiati vini argentini e il caffè.