

► **TORINO**
Piazza dei Mestieri

via Durandi, 13
 tel. 01119709679



Riposo settimanale: sabato a pranzo e domenica

Ferie: variabili in gennaio e in agosto

Prezzo menu: € 40

Carte di credito: VISA, MC

Coperti: 65 + 24

È cresciuto questo ristorante che in tanti hanno cominciato a conoscere con sorpresa (anche le guide finalmente). È al piano alto della Piazza dei Mestieri, in quel quartiere in fondo a via san Donato. Veniteci per una cena di lavoro, nella sala riservata (che pochi locali hanno), oppure nella sala ampia, con le vetrate che danno su una terrazza, che sta sopra al loro microbirrificio. C'è una carta dei vini originale piena di sorprese, il servizio attento di Carmelo Gibilisco e poi la cucina del giovane e volitivo Federico Scalvini che è una vera scoperta. Qui l'attenzione alle materie prime è notevole e in rapporto al prezzo oggi è una delle tavole migliori della città. C'è un menu degustazione di mare a 35 euro e uno di terra a 33. Alla carta scegliete la **battuta di fassone con budino di erbe e tonno di coniglio**, lo sformato di noci con salsa di cipolle rosse. Buoni, tra i primi, il **risotto al Cognac con foie gras flambé**, i **tortelli ripieni di capriolo con burro ai mirtilli rossi e porcini**, i bucatini con le sarde. Tra i secondi baccalà stufato con sauté di lenticchie, **oca con le verze e salsa alla Barbera**, per finire con una selezione di formaggi e dolci notevoli. Vi serviranno anche i cioccolatini che producono alla Piazza con un mastro cioccolatiere straordinario e poi il radioso **savarin all'uvetta con salsa allo zabaione e frutta fresca** e il semifreddo al cioccolato su salsa al rabarbaro. Sarà una cucina nuova, vivaddio, piena di sorprese e di talento. (Paolo Massobrio) v. 09/07

terrazza con dehors

→ Arrivando da Torino Ovest, percorrete corso Regina Margherita per circa tre chilometri; imboccate sulla destra via Bogetto e ancora a destra via San Donato.

► **TORINO****PIAZZA DEI MESTIERI**

via Jacopo Durandi, 13
tel. 01119709600 • fax 0115690887

Riposo settimanale:
domenica



A SCUOLA CON GUSTO Sono circa quattrocento i ragazzi che tutti i giorni vivono una formazione in diretta, imparando i segreti di produzioni artigianali di qualità. Qui è possibile trovare il Birrificio "La Piazza" con produzione artigianale seguita dal mastro birraio di Chieri Sergio Ormea, il Ristorante "La Piazza" inserito in un ambiente raffinato e di design, dotato di ampio dehors, e il Laboratorio del "Cioccolato della Piazza" in cui i maestri dolciari reinterpretano forme e ricette, trasmettendo agli allievi l'antica arte settecentesca di squisite praline e cialde alla nocciola, di tavolette fondenti e al latte, o di creazioni personalizzate.