

*La tavola***Pausa pranzo***Terrazza di piazza dei Mestieri
l'angolo in città per l'estate
con piatti semplici e delicati*di **Valentina Dirindin****Menù
fresco****Carpacci**

Tra le proposte il carpaccio di pesce spada affumicato con verdure di stagione e insalatone

Tra i segreti meglio nascosti della Torino delle ottime pause pranzo c'è sicuramente la terrazza di piazza dei Mestieri, un angolino da (ri)scoprire con l'arrivo dell'estate. Tra corsi trafficati e spazi angusti, c'è da dire che non sono moltissimi gli spazi all'aperto che ti facciano sentire per qualche ora fuori città. Di certo lo è il ristorante di questo bel progetto aggregativo e formativo per giovani italiani e stranieri, che si trova al primo piano di un complesso che ospita anche un birrifico, una cioccolateria, un forno e diverse altre attività. Si entra nella corte centrale brulicante di giovani, si salgono le scale e si

accede alla cucina del bravo chef Maurizio Camilli, che sceglie e tratta le materie prime con grande attenzione, delicatezza e competenza. Il risultato è un menu pranzo semplice, con proposte come lo Jamòn Ibèrico (16 euro) o il carpaccio di pesce spada affumicato dal loro con verdure di stagione (12 euro), o ancora

l'hamburger o le insalate dagli ingredienti non scontati (per esempio, con gamberetti, misticanza, uovo strapazzato, prosciutto e feta, 9 euro). Ci sono poi i piatti del giorno, di pesce, di carne e vegetariani, e una proposta di menu con primo, secondo e birra a 18 euro. Si beve (bene) da una bella carta con tanti vini naturali, e ci si gode una terrazza silenziosa e fresca nel cuore della città.

Piazza dei Mestieri, Via Jacopo Duranti 13, tel. 011 207 6737, aperto lun-ven 12.30-14.30, 20-22, sab 20-22, dom 12.30-14.30