



LA CUCINA TIPICA PIEMONTESE

TYPICAL PIEDMONTESSE CUISINE
LA CUISINE TYPIQUE PIEMONTAISE



LA TRADIZIONE IN TAVOLA

TRADITION ON THE TABLE
LA TRADITION A TABLE



Sulle tavole di Torino e della sua provincia, le bontà tipiche e le **antiche ricette locali** sono protagoniste incontrastate di una tradizione più che mai viva, tramandata nei secoli fino a oggi con immutata cura nella **scelta delle materie prime** ma con rinnovata attenzione per l'ampiezza dell'offerta, pronta a soddisfare tutti i palati e tutte le tasche mantenendo un livello qualitativo sempre molto elevato.



On the tables of Turin and its province, the typical delicacies and **old local recipes** are the undisputed protagonists of a tradition that is today as alive as ever, and has been passed on through the centuries with undiminished care in the **choice of raw materials**, but with renewed attention to the variety of products offered, ready to satisfy all palates and all budgets, whilst still keeping a very high level of quality.



Sur les tables de Turin et de sa province, les délices typiques et les **vieilles recettes locales** sont les protagonistes incontestés d'une tradition plus que jamais vivante, transmise dans les siècles jusqu'à nos jours avec le soin inchangé dans le **choix des matières premières** mais avec un regain d'attention pour l'ampleur de l'offre, prête à satisfaire tous les palais et toutes les poches en maintenant un niveau qualitatif toujours très élevé.

INDICE

CONTENTS SOMMAIRE

IL MENÙ PIEMONTESE - THE PIEDMONTSE MENU - LE MENU PIEMONTAIS

ANTIPASTI - APPETISERS - HORS-D'ŒUVRE	6
PRIMI PIATTI - FIRST COURSES - ENTREES	8
SECONDI PIATTI - SECOND COURSES - PLATS DE RESISTANCE	10
DOLCI - DESSERTS - DESSERTS	12

IN TORINO

CENTRO - CROCETTA	16
QUADRILATERO ROMANO	20
VANCHIGLIA E PRECOLLINA	22
SAN SALVARIO E LINGOTTO	24
BORGO SAN PAOLO - CENISIA - SANTA RITA	26
BARRIERA DI MILANO - BERTOLLA - LUCENTO	27
AREA METROPOLITANA	28

AROUND TORINO

COLLINE DEL PO	31
PINEROLESE	34
VAL SUSA	37
VALLI DI LANZO	41
CANAVESE E GRAN PARADISO	42

Progetto creativo e art director: Turismo Torino e Provincia.

Immagini: Artesia, Città di Torino foto di Luigi Bertello, Turismo Torino e Provincia, iStock.com/mc81, shutterstock.com foto di Jonathan Raho
Chiuso in redazione 07/2016.

IL MENÙ PIEMONTESE

THE PIEDMONTESSE MENU
LE MENU PIEMONTAIS

ANTIPASTI APPETISERS HORS-D'ŒUVRE



ACCIUGHE AL VERDE

Le acciughe al verde sono un antipasto tipico della cucina piemontese, in cui questo saporito pesce viene proposto con una profumatissima salsa (*bagnet*) a base di prezzemolo, aglio, peperoncino, olio d'oliva e mollica di pane intrisa nell'aceto.

Anchovies in green sauce are a typical starter of the Piedmontese cuisine, where the savory fish is served with a strong sauce (*bagnet*) made of parsley, garlic, pepper, olive oil and breadcrumbs soaked in the vinegar.

Les anchois au vert sont un plat typique de la cuisine Piémontaise ; le poisson est servi avec une sauce (*bagnet*) à base de ail, persille, piment, huile d'olive et mie de pain trempée dans le vinaigre.

CAPONÉT

Il caponé è una specialità piemontese composta da foglie di verza ripiene di un impasto a base di carne e successivamente cotti al forno o rosolate in padella.

Caponé is a Piedmontese specialty made of leaves of Savoy cabbage stuffed with meat and baked or browned in a pan.

Le caponé est une spécialité de la cuisine Piémontaise composée par des feuilles de chou de Savoie fourrées de viande et cuites au four ou bien rissolées dans une poêle.

CARNE CRUDA BATTUTA AL COLTELLO

Carne di razza piemontese tagliata finemente con il coltello invece che macinata, in modo che i succhi della carne non vengano persi e la carne rimanga soda; è condita con sale, olio d'oliva e succo di limone.

Meat of Piedmontese race finely hand cut with a knife and not minced, so that the juices of the meat are not lost and the meat remains firm. It is dressed with salt, olive oil and lemon juice.

Viande de race Piémontaise finement découpée à la main avec un couteau et pas hachée, de façon que les jus ne soient pas perdus et la viande reste tendre; elle est assaisonnée avec sel, huile d'olive et jus de citron.

FLAN DI CARDI O TOPINAMBÚR CON FONDUTA

Tortino di cardi o *topinambúr* (un tubero di origine nordamericana con un gusto simile al carciofo), ricoperto da una salsa a base di fontina, latte, uova e burro (fonduta).

Flan with cardoon or *topinambúr* (a tuber coming from North America that tastes like artichoke) and served with a special sauce made of fontina cheese, milk, eggs and butter (fonduta).

Flan avec cardons ou *topinambúr* (un tubercule provenant de l'Amérique du Nord, de goût proche de l'artichaut) assaisonné avec une fondue à base de fontina, lait, œufs et beurre.

VITELLO TONNATO

La base di questo piatto famoso è il girello di vitello, un taglio lungo e sottile che va semplicemente marinato a lungo in vino e aromi e poi bollito. A freddo, si affetta molto sottile e si copre con la salsa a base di uova, capperi e acciughe.

It is a dish of silverside marinated in wine and flavours and then boiled. Once cold, it is cut into thin individual servings covered with a creamy, mayonnaise-like sauce made of eggs, capers and anchovies.

C'est un plat à base de cuissot de viande mariné dans le vin et dans les goûts, et après bouilli. Froid, il est coupé en tranches très fines couvertes par une sorte de mayonnaise avec œufs, câpres et anchois.

PRIMI PIATTI FIRST COURSES ENTREES



AGNOLOTTI DEL PLIN

Il termine deriva dal "plin", ovvero il pizzicotto che viene dato per chiudere questi particolari agnolotti di piccole dimensioni e forma per lo più rettangolare dal gustoso ripieno di carne e verdura.

The term comes from "plin" (to pinch); with the thumb and forefinger between each mound of filling the little pasta packets - stuffed with meat and vegetables - are closed and sealed.

Le nom vient de « plin » (pincer); avec le pouce et l'index les petits sachets de pâte - remplis de viande et légumes - sont fermés et scellés.

AGNOLOTTI DI CARNE

Le caratteristiche principali dell'agnolotto piemontese, rispetto alle altre specialità di pasta ripiena del resto d'Italia, sono l'utilizzo di carne arrosto per il ripieno e la forma tradizionalmente quadrata.

Agnolotti is a type of pasta, typical of the Piemonte region, made with small squared pieces of flattened pasta dough, folded over a filling of roasted meat; this is what makes *agnolotti* different from many other varieties of stuffed pasta.

La caractéristique principale de l'*agnolotto* piémontais, par rapport aux autres spécialités de pâtes remplies qu'on trouve dans le reste d'Italie, est l'utilisation de viande rôtie dans la farce et la forme traditionnellement carrée.

GNOCCHI ALLA BAVA

Gnocchi di patate conditi con il gustoso sapore della toma, che crea una golosa "bava" quando vengono inforchettati.

Potato gnocchi seasoned with the savory taste of "toma", a local cheese creating a greedy "foam" when melted.

Gnocchi de pommes de terre assaisonnés avec du « toma » - un fromage très savouré de la région - qui va créer une « bave » gourmande quand on prend les gnocchi avec la fourchette.

RISOTTO AL CAREMA

A termine cottura il risotto viene sfumato con il Carema, un vino rosso DOC ottenuto da uve Nebbiolo, la cui produzione è consentita nel solo comune di Carema, in Canavese.

Just few minutes before the risotto is ready, a red wine DOC called Carema is added. The name of this wine comes from the place where it is produced, in the Canavese area.

Le Carema est un vin rouge sec italien dont la production est permise seulement dans le village de Carema, qui se trouve dans le territoire du Canavese. Le vin doit être ajouté dans le risotto en fin de cuisson.

TAJARÌN

I *tajarìn* sono un primo piatto tipicamente piemontese, il cui nome deriva da *tajé* ovvero tagliare: dopo aver preparato un impasto solo con farina e uova e aver ripiegato la sfoglia su se stessa, i *tajarìn* sono tagliati a mano in lunghe strisce sottili.

Tajarìn are a typically Piedmontese first course, whose name comes from *tajè* i.e. to cut. After making a dough with eggs and flour and folding it up *tajarìn* are hand cut into long thin strips.

Les *tajarìn* sont un plat typiquement piémontais dont le nom dérive de *tajé* qui en dialecte local veut dire couper. Après avoir préparé un pétrissage avec seulement farine et œufs et avoir plié la feuille sur elle-même, les *tajarìn* sont coupés à la main en longues bandes très minces.

SECONDI PIATTI

SECOND COURSES PLATS DE RESISTANCE



BAGNA CAODA

Letteralmente significa salsa calda: un intingolo a base di aglio, acciughe e olio. L'aglio è il fondamento della *bagna caoda*, che può essere ridotto ma in nessun modo eliminato: i "puristi" ne prescrivono una testa a persona, ma possono essere sufficienti 4/5 spicchi. La *bagna caoda* viene servita con verdure autunnali da intingere nella salsa.

Literally means hot sauce made of garlic, anchovies and olive oil. Garlic is the most important ingredient of the *bagna caoda*, which may be reduced in quantity but by no means eliminated. The "purists" insist on one head per person, but 4-5 cloves can be enough. The *bagna caoda* is served with fall vegetables to be dipped in the sauce.

Littéralement le nom signifie sauce chaude, fait avec ail, anchois et huile d'olive. L'ail est le fondement même de la *bagna caoda*, on peut en mettre moins mais en aucun cas il ne doit être éliminé. Les « puristes » en prescrivent une tête par personne, mais 4/5 gousses peuvent être suffisantes. La *bagna caoda* est servie avec crudités à tremper dans la sauce.

BUE BRASATO AL CAREMA

Brasare significa cuocere senza fretta e a lungo, in un liquido e nel vapore che si forma dentro il recipiente ermeticamente chiuso. Inizialmente, a differenza dello stufato, la carne va rosolata a fuoco vivo, affinché in superficie si formi una crosticina dorata, poi si aggiunge il vino rosso (Carema) dentro il quale la carne dovrà sobbollire lentamente.

To braise means to cook slowly and longly in a liquid and in the steam that is formed in a tightly covered container. Differently from stewing, first the meat must be lightly

browned as to form a thin crust on the surface, then the red wine (Carema), where the meat will gently simmer, is added.

Braiser signifie cuire sans hâte et longtemps, dans un liquide et dans la vapeur qui se forme dans le récipient fermé hermétiquement. Initialement, contrairement au ragoût, la viande doit être rissolée au feu vif, pour permettre la formation d'une croûte dorée. Pour compléter le plat il faut ajouter à la fin du vin rouge Carema, dans lequel la viande devra se cuire très lentement.

GRAN BOLLITO MISTO

Il bollito misto è un ottimo piatto unico tipico della gastronomia piemontese, che si prepara con tagli di carne e si accompagna con varie salse quali ad esempio la salsa verde (acciughe e prezzemolo), la salsa rubra (peperoni e pomodori) e la salsa al cren (rafano).

The mixed boiled meats is a great main course of the Piedmontese cooking tradition, that is made with cuts of meat and comes with different kind of sauces such as a green sauce (with anchovies and parsley), a red sauce (red peppers and tomatoes) and a "cren" sauce (horseradish).

Le pot-au-feu de viande est un célèbre plat piémontais, composé par rôtis et accompagné par différentes sauces comme par exemple la sauce verte (anchois et persil), la sauce rouge (poivron et tomate) et celle au « cren » (raifort).

FINANZIERA

La finanziera è un piatto piemontese "povero", nato dal riutilizzo delle frattaglie; il nome deriva dalla giacca da cerimonia, finanziera appunto, indossata a Torino nel 1800 dai rappresentanti della finanza piemontese, che amavano molto questo piatto.

The *finanziera* is a "poor" Piedmontese dish deriving from the use of offal and giblets; the name comes from the long frock coats (*finanziera*), worn in the 19th century by Turinese finance directors and bankers, that loved this dish very much.

La *finanziera* est un plat « pauvre » né de l'emploi des abats ; le nom vient de la longue veste (la redingote, «*finanziera*» en italien) des banquiers et des hommes de la haute finance turinois du XIX^e siècle, qui aimait beaucoup ce plat.

FRITTO MISTO ALLA PIEMONTESE

Piatto tradizionale che abbina carni di vario tipo, cervella, frattaglie e funghi a saperi dolci come il semolino, gli amaretti e la frutta (mele, pere e pesche).

Traditional course combining different kind of fried meats, offals, calf's brain and mushrooms with sweet flavours such as semolina pudding, "amaretti" and fruit (apples, pears and peaches).

Plat traditionnel qui unit différents typologies de viandes, abats, cervelles et champignons avec des saveurs doux comme par exemple des semoules sucrées, « amaretti » et des fruits (pommes, poires et pêches).

DOLCI DESSERTS DESSERTS



BONÈT

Il *bonèt* è un budino di antichissima tradizione, tipico del Piemonte, a base di uova, zucchero, latte, cacao, liquore (solitamente rum) e amaretti secchi. In piemontese il termine *bonèt* indica un cappello tondeggiante, la cui forma ricorda spesso quella dello stampo in cui viene cotto il budino.

The *bonèt* is a pudding typical of Piemonte made with eggs, sugar, milk, cocoa, liquor (typically rum) and dry "amaretti". In Piedmontese dialect the *bonèt* is a round hat, whose shape often reminds that of the mold where the pudding is cooked.

Le *bonèt* est un flan typique du Piemonte à base d'œuf, de sucre, de lait, d'alcool (habituellement du rhum), cacao et d'« amaretti ». En piémontais, le terme *bonèt* désigne un chapeau plus ou moins rond, dont la forme rappelle souvent celle du moule dans lequel on fait cuire le flan.

PANNA COTTA

La panna cotta è un tipo di budino ottenuto unendo panna, latte e zucchero, miscelandoli con colla di pesce. Nel servirla possono essere aggiunti caffè, vaniglia o altre salse.

Panna cotta (cooked cream) is a dessert of cream, milk and sugar thickened with gelatin and moulded; the cream may be aromatized with coffee, vanilla or other flavourings.

La *panna cotta*, littéralement « crème cuite », est un flan à base de crème, de lait et de sucre auxquels on ajoute de la gélatine pour obtenir une consistance ferme. Ce dessert est généralement servi avec café, vanille ou différents coulis.

PESCHE RIPIENE ALL'AMARETTO

Un dessert estivo che racchiude, in ciascuna metà di pesca, un ripieno di amaretti e cioccolato.

A summer dessert that encases, in both halves of the peach, a stuffing of "amaretti" and chocolate.

Un dessert estival qui enferme, dans les deux moitiés de la pêche, un mix d'« amaretti » et chocolat.

TORTA GIANDUJA

Il matrimonio tra il cioccolato e le nocciole dà vita alla crema Gianduja e in questo caso alla torta Gianduja. Il nome deriva dalla maschera tipica di Torino "Gianduja" o "Gian d'la doja" ed è diventato uno dei simboli della cucina piemontese, insieme alla crema omonima e ai famosi cioccolatini gianduiotti.

The blend between chocolate and hazelnuts produces the Gianduja cream and in this case the "Giandujacake". The name comes from the typical mask of Torino "Gianduja" (short for John with the stein), who became one of the symbols of the Piedmontese cuisine with the namesake cream and the famous *gianduiotti* chocolates.

Le mélange entre le chocolat et les noisettes génère la crème Gianduja et en ces cas le gâteau Gianduja. Le nom vient du populaire masque de Turin «Gianduja» (Jean avec la chope), qui devint l'un des symboles de la cuisine piémontaise avec la crème homonyme et les célèbres pralines *gianduiotti*.

ZABAIONE

Lo zabaione è una crema preparata sbattendo a lungo tuorli d'uovo e zucchero e arricchita con Marsala secco; viene poi cotta a bagnomaria fino a divenire densa e spumosa. È in genere servita con biscotti secchi, frutta fresca o panna montata.

The *zabaione* is a cream prepared whisking longly egg yolks and sugar, adding Marsala wine; it is then cooked bain-marie until it becomes thick and foamy. It is typically served with biscuits, fresh fruit or whipped cream.

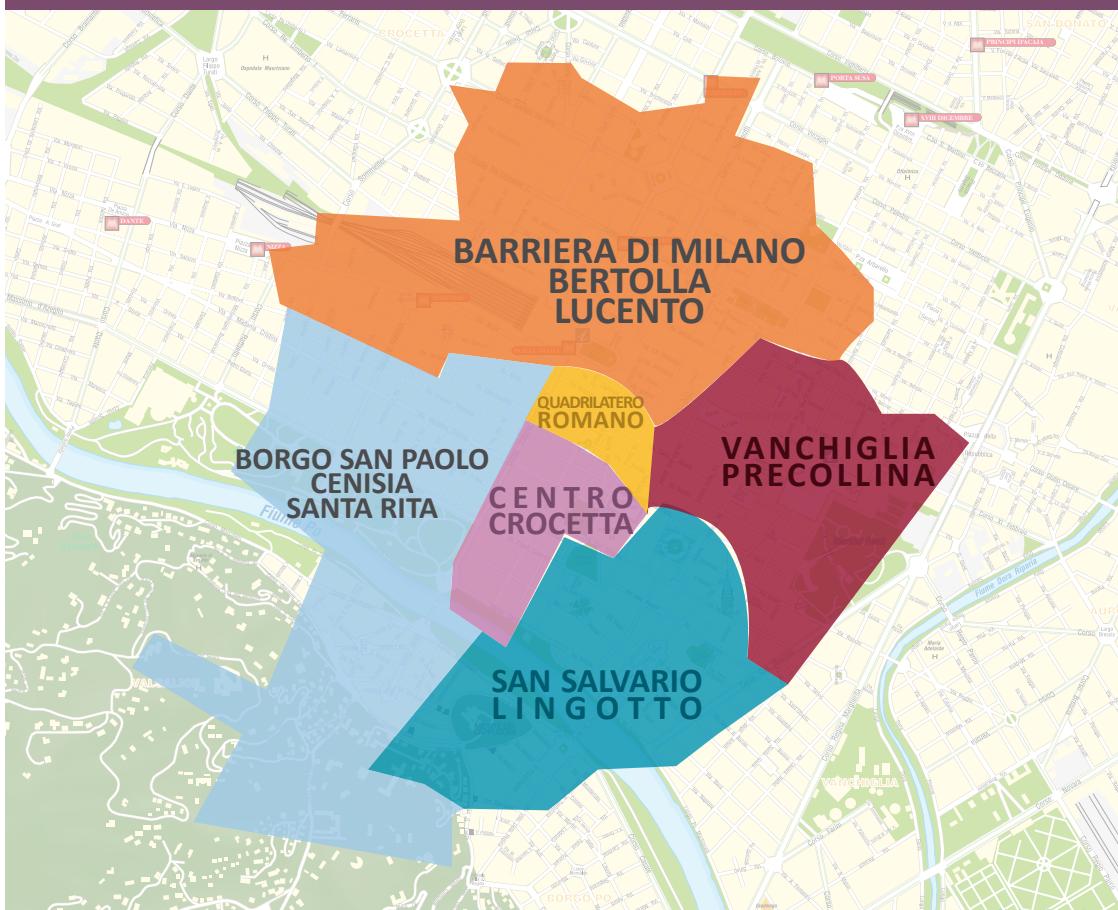
Le *zabaione* est une crème préparée en fouettant les jaunes d'œuf et le sucre, ajoutant finalement le vin Marsala ; après elle est cuite à bain marie jusqu'à devenir dense et mousseuse. D'habitude elle est servie avec des biscuits, des fruits ou de la crème chantilly.

LEGENDA

LEGEND
LEGENDE

	Locale completamente accessibile Fully accessible restaurant Restaurant entièrement accessible
	Locale parzialmente accessibile Partially accessible restaurant Restaurant partiellement accessible
	Ristorante citato nella guida gastronomica di Slow Food "Osterie d'Italia" 2017 Restaurant in the Slow Food gastronomic guide "Osterie d'Italia" 2017 Restaurant cité dans la guide gastronomique de Slow Food « Osterie d'Italia » 2017
	Locali che adottano criteri di sostenibilità Restaurants with sustainability criteria Restaurants qui adoptent critères de durabilité
	Ristorante con facilitazioni per famiglie menu adatto ai bambini, riduzioni per famiglie, servizi di intrattenimento Family-friendly restaurants kids menus, special deals for families, entertainment Restaurants avec facilitations pour familles menu pour enfants, réductions pour famille, service d'animation
	Ristorante Stellato Starred Restaurant Restaurant Etoilé
Agnolotti di carne	Specialità della casa Specialty of the house Spécialité de la maison

TORINO



CENTRO - CROCETTA

ARCADIA

Galleria Subalpina (Piazza Castello)
 ☎ (+39) 011.5613898
www.foodandcompany.com
info@ristorantearcadia.com



BANCO VINI E ALIMENTI

Via dei Mercanti 13/F
 ☎ (+39) 011.7640239
www.bancoviniealimenti.it
info@bancoviniealimenti.it



BICCHIERDIVINO

Via San Quintino 15
 ☎ (+39) 011.5629664
www.bicchierdivino.it
info@bicchierdivino.it



CAFFÈ BARATTI&MILANO

Piazza Castello 27
 ☎ (+39) 011.4407138
www.barattiemilano.it
caffe@barattiemilano.it

CAFFÈ ELENA

Piazza Vittorio Veneto 5
 ☎ (+39) 329.5767414
caffe.elena@gmail.com



CAFFETTERIA DI PALAZZO MADAMA

Piazza Castello
 ☎ (+39) 335.8140537
www.ilcatering.net
segreteria@ilcatering.net

CANTINA TORINO

Via Monte Di Pietà 15/B
 ☎ (+39) 011.19715833
www.cantinatorino.it
info@cantinatorino.it

Agnolotti di carne



Acciughe al verde



Risotto al Carema



Vitello tonnato



Agnolotti del plin



Vitello tonnato



Agnolotti del plin



CONTESTO ALIMENTARE

Via Accademia Albertina 21
 ☎ (+39) 011.8178698
www.contestoalimentare.it
info@contestoalimentare.it



DADÒ RISTORANTE

Via Sant'Antonio da Padova 3
 ☎ (+39) 011.19507972
www.ristorantedado.com
dado.ristorante@itsarnub.it



DOPPIOZERO

Via San Francesco da Paola 11
 ☎ (+39) 011.8391950
doppiozero.pastificio@gmail.com

FRATELLI ANSALDI

Via Santa Teresa 16/C
 ☎ (+39) 011.530141
fli.ansaldi@libero.it

LA MAISON DE MARIE

Via dei Mercanti 18
 ☎ (+39) 011.2765696
www.lamaisondemarie.it
marie@lamaisondemarie.it



LA PERGOLA ROSA

Via XX Settembre 18
 ☎ (+39) 011.537562
www.lapergolarosa.net
info@lapergolarosa.it



LE VITEL ETONNÉ

Via San Francesco da Paola 4
 ☎ (+39) 011.8124621
www.leviteletonne.com
info@leviteletonne.com



Tajarín



Bagna caoda



Agnolotti di carne



Gran bollito misto



Vitello tonnato



Pesche ripiene all'amaretto



Vitello tonnato



LOCANDA DA BETTY

Via Bogino 17
 ☎ (+39) 011.19694510
www.locandadabetty.it
locandadabetty@libero.it

**MBUN SLOWFASTFOOD**

Corsso Siccardi 8/4
 ☎ (+39) 011.5617097
www.m bun.it
siccardi@mbun.it

**PAIN PERDU LOFT RESTAURANT**

Via Massena 66
 ☎ (+39) 011.5096288
www.painperdu.it
info@painperdu.it

**PORTO DI SAVONA**

Piazza Vittorio Veneto 2
 ☎ (+39) 011.8173500
www.foodandcompany.com
info@portodisavona.com

**RISTORANTE CARIGNANO**

Via Carlo Alberto 35
 ☎ (+39) 011.5170717
www.grandhotelsitea.it
fb@grandhotelsitea.it

**RISTORANTE CONSORZIO**

Via Monte di Pietà 23
 ☎ (+39) 011.2767661
www.ristoranteconsorzio.it
ristoranteconsorzio@libero.it

**Bue brasato al Carema****Carne cruda battuta al coltello****Zabaione****Fritto misto alla piemontese****Vitello tonnato****Fritto misto alla piemontese****RISTORANTE DEFILIPPIS**

Via Lagrange 39
 ☎ (+39) 011.542137
www.pastificiodelfilippis.it
info@pastificiodelfilippis.it

**Agnolotti di carne****RISTORANTE DEL CAMBIO**

Piazza Carignano 2
 ☎ (+39) 011.546690
www.delcambio.it
welcome@delcambio.it

**Finanziaria****RISTORANTE
IL CIRCOLO DEI LETTORI**

Via Bogino 9
 ☎ (+39) 011.4326828
www.circololettori.it/il-ristorante
ristorante@circololettori.it

**Bagna cauda****RISTORANTE GALANTE**

Corsso Palestro 15
 ☎ (+39) 011.532163
www.ristorantegalante.it
info@ristorantegalante.it

**Bonèt****SOTTO LA MOLE**

Via Montebello 9
 ☎ (+39) 011.8179398
www.sottolamole.eu
info@sottolamole.eu

**Flan di cardi o topinambúr****TABERNA LIBRARIA**

Via Bogino 5
 ☎ (+39) 011.8128028
www.tabernalibraria.to.it
info@tabernalibraria.to.it

**Bue brasato al Carema****TAVERNA DELLE ROSE**

Via Massena 24
 ☎ (+39) 011.538345
www.ristoreantetavernadellerosetorino.com
tavernadellerose@gmail.com

**Risotto al Carema**

TAVERNA DELL'oca

Via dei Mille 24
 ☎ (+39) 011.837547
www.tavernadelloca.com
info@tavernadelloca.com

**TROPICANA**

CORSO MEDITERRANEO 84
 ☎ (+39) 011.591210
www.tropicantorino.it
info@tropicantorino.it

**VINTAGE 1997**

Piazza Solferino 16/H
 ☎ (+39) 011.535948
www.vintage1997.com
info@vintage1997.com

**QUADRILATERO ROMANO****ALDENTE TRATTORIA ITALIANA**

Via delle Orfane 19/G
 ☎ (+39) 011.4368105
www.aldentequadrilatero.com
francesca@trattorialdente.it

**ANTICO BALON**

Piazza Emanuele Filiberto 3/A
 ☎ (+39) 011.7652572
www.anticobalon.it
info@anticobalon.it

**CASA BROGLIA**

Via Tasso 13/C
 ☎ (+39) 011.4365562
www.casabroglia.com
info@casabroglia.com

**Gnocchi alla bava****Bue brasato al Carema****Agnolotti del plin****Bue brasato al Carema****Carne cruda battuta al coltello****Agnolotti del plin****GOUSTO' RISTORANTE EMPORIUM**

Piazza della Repubblica 4
 ☎ (+39) 329.9415437
www.gousto.eu
gousto@gousto.eu

**Finanziaria****Flan di cardi o topinambúr****IL CORTILETTO**

Via Borgo Dora 29
 ☎ (+39) 011.4367183
www.ilcortilettoristorante.com
infocortiletto@gmail.com

**LE FANFARON BISTROT**

Via Piave 5
 ☎ (+39) 339.3247746
www.fanfaron.it
info@fanfaron.it

**Gnocchi alla bava****NH SANTO STEFANO**

Via Porta Palatina 19
 ☎ (+39) 011.5223311
www.nh-hotels.com
nhsantostefano@nh-hotels.com

**QUANTO BASTA RISTORANTE**

Via San Domenico 12/B
 ☎ (+39) 011.5214452
www.quantobastaristorante.it
info@quantobastaristorante.it

**Carne cruda battuta al coltello****Tajarìn****TRATTORIA L'OSTO DEL BORGH VEJ**

Via Tasso 7
 ☎ (+39) 011.4364843
www.losto.it
trattorialosto@losto.it



VINOLENTO, CANTINA&CUCINA

Via Corte d'Appello 13
 ☎ (+39) 011.19508801
www.vinolento.net
info@vinolento.net

**VANCHIGLIA E PRECOLLINA****AL BUE ROSSO**

Corsso Casale 10
 ☎ (+39) 011.8191393
info@ristorantealbuerosso.it

**Agnolotti del plin****ANTICA TRATTORIA "CON CALMA"**

Strada Comunale del Cartman 59
 ☎ (+39) 011.8980229
www.concalma.it
concalma@concalma.it

**Finanziaria****BIRILLI**

Strada Val San Martino 6
 ☎ (+39) 011.8190567
www.foodandcompany.com
info@birilli.com

**Vitello tonnato****CANTINE RISSO**

Corsso Casale 79
 ☎ (+39) 011.8195531
www.cantinerisso.com
cantinerisso@libero.it

**Risotto al Carema****OSTERIA LA GAIA SCIENZA**

Via Guastalla 22
 ☎ (+39) 338.2758192
www.lagaiascienza.com
media_piol@yahoo.it

**Caponet****RISTORANTE DEI PITTORI**

Corsso Regina Margherita 57
 ☎ (+39) 011.8600103
www.ristorantedeipittori.it
ristorante@hoteldeipittori.it

**Vitello tonnato****RISTORANTE MONFERRATO**

Via Monferrato 6/E
 ☎ (+39) 011.8190661
www.ristorantemonferrato.com
monferrato@ristorantemonferrato.com

**Tajarìn****RISTORANTE PICCOLO LORD**

Corsso San Maurizio 69 bis/G
 ☎ (+39) 011.836154
www.ristorantepiccololord.it
piccololord@fastwebnet.it

**Carne cruda battuta al coltello****RISTORO DEL PRIORE**

Strada Basilica di Superga 75
 ☎ (+39) 011.8997456
www.ristorodelpriore.com
info@ristorodelpriore.com

**Agnolotti di carne****SFOOD**

Via degli Artisti 20
 ☎ (+39) 011.887671
www.sfood.it
info@sfood.it

**Panna cotta****SORIJ NOUVEAU**

Via Matteo Pescatore 10/C
 ☎ (+39) 011.884143
enoteca.sorij@gmail.com

**Carne cruda battuta al coltello**

TRATTORIA DECORATORI E IMBIANCHINI

Via Lanfranchi 28
 ☎ (+39) 011.8190672
cristinachiaabodo@hotmail.com



VASTÈ

Via Lessolo 19
 ☎ (+39) 011.8171494
www.steffanone.com
info@steffanone.com



SAN SALVARIO E LINGOTTO

AL GUFO BIANCO

CORSO DANTE 129
 ☎ (+39) 011.6505431
www.gufobianco.com
info@gufobianco.com



CAFFÈ DEL BORGOS MEDIEVALE

VIALE MILLO 6
 ☎ (+39) 346.0486149
www.tuttovo.com
info@biogelateria.it



CASA VICINA

VIA NIZZA 224
 ☎ (+39) 011.19506840
www.casavicina.com
casavicina@gmail.com



DAI SALETTA

VIA BELFIORE 37
 ☎ (+39) 011.6687867
[www.ristoratedaisaletta.com](http://www.ristorantedaisaletta.com)
daisaletta1983@vodafone.it



Vitello tonnato



Bagna caoda



Agnolotti di carne



Bonèt



Agnolotti di carne



Zabaione



ENOTECA ROSSORUBINO

VIA MADAMA CRISTINA 21
 ☎ (+39) 011.6502183
www.rossorubino.net
info@rossorubino.net



Flan di cardi o topinambùr



IL BISTRÒ DELLA BOTTEGA DEL GUSTO

VIA SANT'ANSERMO 4/F
 ☎ (+39) 011.6995030
www.bistrotdellabottega.it
info@bistrotdellabottega.it



Fritto misto alla piemontese



IMBARCO PEROSINO

VIALE VIRGILIO 53
 ☎ (+39) 011.657362
www.ristoranteperosino.net
ristoranteperosino@gmail.com



Risotto al Carema

LA LOCANDA DEL SORRISO

VIA SALUZZO 6
 ☎ (+39) 011.6596142
www.lalocandadelisorriso.it
info@lalocandadelisorriso.it



Gran bollito misto



OSTERIA DEL FIAT.

VIA BIGLIERI 2
 ☎ (+39) 011.6962651
corpug@hotmail.it



Acciughe al verde



OSTERIA LE PUTRELLE

VIA VALPERGA CALUSO 11
 ☎ (+39) 011.6599630
www.leputrelle.it
giovanni.foresto@gmail.com



Gnocchi alla bava



RISTORANTE DUE MONDI

VIA SAN PIO V 3/D
 ☎ (+39) 011.669205
www.duemondiristorante.com
duemondiristorante@gmail.com



Tajarìn



RISTORANTE LA MINA

Via Ellero 36 bis
 ☎ (+39) 011.7920056
www.ristorantelamina.it
ristorantelamina@gmail.com

**SPAZIO MOUV'**

Via Pellico 3
 ☎ (+39) 011.6693880
www.spaziomouv.it
info@mouv.it

**Tajarin****BORGO SAN PAOLO - CENISIA - SANTA RITA****CICLOCUCINA**

Via Cumiana 41/B
 ☎ (+39) 011.3835613
www.ciclocucina.it
info@ciclocucina.it

OSTERIA LE RAMIN-E

Via Isonzo 64/B
 ☎ (+39) 011.3804067
www.leramine.it
leramine@leramine.it

RISTORANTE MONTI

Via Lombriasco 4
 ☎ (+39) 011.4332210
www.ristorantemonti.it
info@ristorantemonti.it

TRATTORIA SOTTO LA LUNA

Via Caprera 54
 ☎ (+39) 011.3293415
www.sottolaluna.it
trattoria@sottolaluna.it

**Gran bollito misto****Finanziaria****Agnolotti del plin****Agnolotti del plin****Caponét****BARRIERA DI MILANO - BERTOLLA LUCENTO****OSTERIA ROTONDA DEI FACCHINETTI**

Via Pianezza 185
 ☎ (+39) 011.4556804
www.osteriarotondadeifacchinetti.it
info@osteriarotondadeifacchinetti.it

**Agnolotti di carne****RISTORANTE BELVEDERE**

Via Annibal Caro 12
 ☎ (+39) 011.2730441
www.belvederetorino.com
info@belvederetorino.com

**Fritto misto alla piemontese****TRATTORIA BON...BON!**

Via Martorelli 43
 ☎ (+39) 011.2052155
dav.ger22@gmail.com

**Gnocchi alla bava**

AREA METROPOLITANA

TRAIT D'UNION

Via San Luigi 7 - Beinasco
 ☎ (+39) 011.3989773
www.hotelsanluigi.it
info@traitdunionristorante.it



CASCINA ARGENTERA

Via Argentera 35 - Caselle Torinese, fraz. Mappano
 ☎ (+39) 011.9969642
www.cascinargentera.it
info@cascinargentera.it



RISTORANTE LA ROSA BLU

Via Torino 154 - Collegno
 ☎ (+39) 346.1317242
rosablu@giovannidoria.it



LA TAVERNA FRA-FIUSCH

Via Beria 32 - Moncalieri
 ☎ (+39) 011.8608224
www.frafiusch.it
info@frafiusch.it



RISTORANTE AL BORGO ANTICO

Via Santa Croce 34 - Moncalieri
 ☎ (+39) 011.644455
www.al-borgoantico.it
antonionella@libero.it



LOCANDA REGINA

Viale Regina Margherita 32 - Orbassano
 ☎ (+39) 011.9013610
www.locandaregina.it
info@locandaregina.it



Bonèt



Gran bollito misto



Finanziaria



Vitello tonnato



Fritto misto alla piemontese



Fritto misto alla piemontese



PIZZORANTE

Corsa Susa 242 - Rivoli
 ☎ (+39) 011.9534686
www.pizzorante.biz
info@pizzorante.biz



Acciughe al verde



SALE&PEPE

Via Lanzo 35 - Val della Torre
 ☎ (+39) 011.9689696
www.valdhotel.it
info@valdhotel.it



Agnolotti di carne



GEOFFREY'S SAPORI REALI

Via San Marchese 38 - Venaria Reale
 ☎ (+39) 011.4591646
www.ristorante-venaria.it
ilmarchese1@hotmail.com



Bue brasato al Carema



IL CALICE

Via Druento 280 - Venaria Reale
 ☎ (+39) 011.4241087
www.il-calice.it
info@il-calice.it



Bonèt



LA CANTINETTA REALE

Via Trucchi 14/A - Venaria Reale
 ☎ (+39) 331.7870787
www.lacantettareale.it
info@lacantettareale.it



Bagna cauda

OSTERIA PASSAMI IL SALE

Via Andrea Mensa 37/B - Venaria Reale
 ☎ (+39) 011.4598387
www.passamiilsale.it
info@passamiilsale.it



Bue brasato al Carema



around **TORINO**



COLLINE DEL PO

AGRITURISMO AI GUIET

Via Superga 48 - Baldissero Torinese
 ☎ (+39) 011.9407560
www.agriturismoaiguiet.it
info@aiguiet.it



TRATTORIA BEL DEUIT

Via Superga 58 - Baldissero Torinese
 ☎ (+39) 011.9431719
www.trattoriabeldeuit.com
trattoriabeldeuit@gmail.com



AGRITURISMO CASCINA GAI

Regione Ponte Po 22 - Carignano
 ☎ (+39) 011.9697561
www.agriturismocascinagai.it
cascinagai@libero.it

LA BENVENUTA

Via San Pietro 10 - Carmagnola
 ☎ (+39) 011.9795062
www.agriturismolabenvenuta.it
agri.labenvenuta@gmail.com

LA MARGHERITA

Via Pralormo 315 - Carmagnola
 ☎ (+39) 011.9795088
www.girasoligolf.it
info@girasoligolf.it



RISTORANTE OSTO BRUMA

Via delle Cherche 3 - Carmagnola
 ☎ (+39) 011.9710199
www.ostobruma.it
info@ostobruma.it



Risotto al Carema



Gnocchi alla bava



Bonèt



Carne cruda battuta al coltello



Flan di cardi o topinambùr



Bagna caoda



TRATTORIA DEL PORTO

Via del Porto 158 - Carmagnola
 ☎ (+39) 011.9717937
www.trattoriadelporto.it
max.trattoriadelporto@gmail.com

ESTABLO

Strada del Passatempo 3 - Chieri
 ☎ (+39) 011.9478386
www.establo.it
establo@libero.it

**PIZZERIA RISTORANTE
ALL'EMANUEL VITTORIO**

Via Vittorio Emanuele 105 - Chieri
 ☎ (+39) 011.9478077
pizzeriaemanuel@hotmail.it

**LA LOCANDA DEL SOLE**

Via Roma 16 - Chivasso
 ☎ (+39) 011.9131968
www.locandadelsole.info
ristorante@locandadelsole.info

**IL SEDANO ALLEGRO**

Vicolo Castello 2 - Cinzano
 ☎ (+39) 011.9608138
www.ilsedanoallegro.it
marinabertolina@gmail.com

**DEL CITRONE**

Via Amoretti 1 - Osasio
 ☎ (+39) 011.9793030
ristora.citrone@gmail.com

**Carne cruda battuta al coltello****Bue brasato al Carema****Tajarìn****Agnolotti di carne****Gran bollito misto****Finanziaria****Finanziaria****AGRITURISMO ETICO
AGRICOOPECETTO**

Strada Sabena 78 - Pecetto Torinese
 ☎ (+39) 011.19820986
www.agricopecetto.it
info@agricopecetto.it

**PILONE DEL LUPO**

Via Umberto I 4 - Pecetto Torinese
 ☎ (+39) 011.8608633
www.pilonedellupo.com
tlconsulting@yahoo.it

**CASCINA LA LONGA**

Cascina La Longa 78 - Poirino
 ☎ (+39) 339.3396575
www.agriturismolalonga.it
info@agriturismolalonga.it

LA CA 'D MAJIN

Frazione Appendini 13 - Poirino
 ☎ (+39) 011.9430697
www.agriappendini.com
info@agriappendini.com

**VA' E VIENI**

Cascina Casarotto 24 - Riva Presso Chieri
 ☎ (+39) 011.9468184
www.agriturismovaevieni.com
vaevieni@hotmail.it

**TRATTORIA AL GÖB**

Via Torino 226 - San Mauro Torinese
 ☎ (+39) 011.8221537
imosca.al@tiscali.it

Vitello tonnato**Fritto misto alla piemontese****Bonèt****Acciughe al verde**

PINEROLESE

BACCA BLU

Strada Rivà 31 - Bricherasio

(+39) 0121.598647

www.baccablu.it

info@baccablu.it



LA CANAL

Strada Canale 1 - Bricherasio

(+39) 0121.599035

www.lacanal.it

info@lacanal.it



TRE DENTI

Via Roma 25 - Cantalupa

(+39) 0121.352063

www.albergotredenti.com

info@albergotredenti.com



MOMBELLO

Via Pinerolo 173 - Cavour

(+39) 0121.6219

www.cascinamombello.it

info@cascinamombello.it



RISTORANTE FREIDOUR

Strada Verna 37 - Cumiana

(+39) 011.9050844

www.freidour.it

freidour@gmail.com



FORESTERIA MASSELLO

Località Molino 4 - Massello

(+39) 366.8183564

www.foresteriamassello.it

lory@foresteriamassello.it



Pesche ripiene all'amaretto



Bue brasato al Carema



Bagna caoda



Fritto misto alla piemontese



Torta Gianduia



Panna cotta



IL GALLO DEI DON

Stradale Poirino 124 - Pinerolo

(+39) 0121.379765

www.ilgalloideidon.it

info@ilgalloideidon.it



RISTORANTE HOTEL CELESTINO

Corso Italia 10 - Piobesi Torinese

(+39) 011.9650343

www.hotelristorantecelestino.it

info@hotelristorantecelestino.it



STAZIONE

Piazza Paracleto 2 - Piobesi Torinese

(+39) 011.9657030

albergo.stazione@hotmail.it



SAN GIORGIO

Via al Piano dei Castelli 6 - Piossasco

(+39) 011.9064289

www.sangiorgio.info

locanda@sangiorgio.info



LA CHABRANDA

Via Erminio Long 28 - Pomaretto

(+39) 0121.82018

www.agriturismolachabrandra.it

info@agriturismolachabrandra.it



LA MIANDO

Borgata Didiero 16 - Salza di Pinerolo

(+39) 348.8145311

agriturismolamiando@gmail.com



Flan di cardi o topinambùr



Agnolotti di carne



Fritto misto alla piemontese



Caponé



Vitello tonnato



Gnocchi alla bava



COSTA LOURENS

Via Costa Lorenzo 5 - Torre Pellice
 ☎ (+39) 338.8422982
www.costalourens.it
agriturismo@costalourens.it

**LA CIVETTA**

Piazza Pietro Micca 4 - Torre Pellice
 ☎ (+39) 0121.91678
www.trattorialacivetta.com
scrivici@trattorialacivetta.com

**Acciughe al verde****Tajarín****VAL SUSA****CANTON DIVINO**

Via Umberto I 27 - Avigliana
 ☎ (+39) 011.9369771
www.cantondivino.it
locanda@cantondivino.it

**OSTERIA DEL PELLEGRINO**

Borgata Mortera 5 - Avigliana
 ☎ (+39) 011.9369245
osteriadelpellegrino@gmail.com

**RISTORANTE SAN MICHELE**

Via Umberto I 33 - Avigliana
 ☎ (+39) 011.9341818
www.sanmicheleristorante.it
info@sanmicheleristorante.it

**BARDOSTERIA**

Via Medail 33 - Bardonecchia
 ☎ (+39) 0122.99862
www.bardosteria.com
bardosteria@gmail.com

RIFUGIO I RE MAGI

Grange della Valle Stretta - Bardonecchia
 ☎ (+39) 0122.96451
www.iremagi.it
info@iremagi.it

**ANTICA TRATTORIA LA STELLINA**

Via Carlo Emanuele I 17/B - Bruzolo
 ☎ (+39) 011.9637205
www.anticatrattorialastellina.it
info@anticatrattorialastellina.it

**Flan di cardi o topinambúr****Fritto misto alla piemontese****Finanziaria****Carne cruda battuta al coltello****Bonèt****Fritto misto alla piemontese**

ROCCA SELLA

Piazza Maria della Stella 2 - Caprie
 ☎ (+39) 331.8336868
www.coopamico.it
rifugioroccasella@libero.it

**RISTORANTE AL CANTOUN**

Via Ramats 12 - Chiomonte
 ☎ (+39) 0122.54339
www.alcantounchiomonte.it
alcantun@live.it

**BES**

Via Nazionale 18 - Claviere
 ☎ (+39) 0122.878735
www.hotelbes.com
hotelbesclaviere@gmail.com

**MICKYE MOUSE**

Frazione San Giuseppe 30 - Giaglione
 ☎ (+39) 328.6264868
mickyemouse2016@gmail.com

**AGRITURISMO LA PATUANA**

Via San Francesco d'Assisi 178 - Giaveno
 ☎ (+39) 011.9377182
www.lapatuana.it
info@lapatuana.it

**LA DARBUNERA**

Località Pietracassa - Mompantero
 ☎ (+39) 347.9648152
www.ladarbunera.com
info@ladarbunera.com

**Bagna caoda****Bagna caoda****Vitello tonnato****Tajarin****Gran bollito misto****Gnocchi alla bava****CHALET SUL LAGO**

Regione Lago 8 - Moncenisio
 ☎ (+39) 0122.653315
www.chaletsullago.it
info@chaletsullago.it

**LA GREPPIA**

Via del Beth 9 - Pragelato
 ☎ (+39) 0122.78409
f_lach@hotmail.com

**DANIELE ARLAUD**

Località Montagne Seu - Salbertrand
 ☎ (+39) 335.401624
www.rifugioarlaud.it
info@rifugioarlaud.it

IL SENTIERO DEI FRANCHI

Borgata Cresto 16 - Sant'Antonino di Susa
 ☎ (+39) 011.9631747
www.sentierodeifranchi.com
info@ilsentierodeifranchi.com

**CHALET DEL SOLE**

Via Dolmaire 4 - Sauze d'Oulx
 ☎ (+39) 0122.858838
www.bessongroup.com
booking@bessongroup.com

**HOTEL CIAO PAIS**

Via Case Sparse, 17 - Sauze d'Oulx
 ☎ (+39) 0122.850280
www.ciaopais.it
info@ciaopais.it

RISTORANTE NASKIRA

Via Case Sparse 21 - Sauze d'Oulx
 ☎ (+39) 0122.850273
www.chaletilcapricorno.it/it/ristorante.asp
info@chaletilcapricorno.it

**Agnolotti del plin****Bue brasato al Carema****Tajarin****Agnolotti di carne****Bonèt****Pesche ripiene all'amaretto****Vitello tonnato**

RISTORANTE DU GRAND PERE

Via Forte Seguin 14 - Sestriere
 ☎ (+39) 0122.755970
www.ristorante-dugrandpere.it
ristorantedugrandper@gmail.com

**SHACKLETON MOUNTAIN RESORT RESTAURANT**

Via Assietta 1/B - Sestriere
 ☎ (+39) 0122.750773
www.shackleton-resort.it
info@shackleton-resort.it

SUSA E STAZIONE

CORSO STATI UNITI 4 - Susa
 ☎ (+39) 0122.622226
www.ristorantesusastazione.it
info@ristorantesusastazione.it

**Vitello tonnato****Acciughe al verde****Finanziaria****VALLI DI LANZO****GRAND HOTEL ALA DI STURA**

Via Pian del Tetto 2 - Ala di Stura
 ☎ (+39) 0123.55189
www.grandhotelaladistura.it
info@grandhotelaladistura.it

**LES MONTAGNARDS**

Frazione Cornetti 73 - Balme
 ☎ (+39) 347.3634082
www.lesmontagnards.it
info@lesmontagnards.it

**LA CHIACCHIERA**

Via Claudio Chiesa 1 - Corio
 ☎ (+39) 011.928395
www.ristorantelachiacchiera.net
la.chiacchiera@tiscali.it

TRATTORIA DELLE BENNE

Stradale Torino 172 - Corio
 ☎ (+39) 011.9220932
cinzia-simo@libero.it

OSTERIA DI CAMPAGNA

Via Roberto Miglietti 26 - Germagnano
 ☎ (+39) 0123.29297
osteriadicampagna@libero.it

**PIEMONTE**

Via Umberto I 23 - Lanzo Torinese
 ☎ (+39) 0123.29461
www.hotelristorantepiemonte.it
info@hotelristorantepiemonte.it

**Gran bollito misto****Bonèt****Tajarìn****Agnolotti del plin****Gnocchi alla bava****Vitello tonnato**

CANAVESE E GRAN PARADISO

AZIENDA AGRICOLA ALBINA'S FRUIT

Via Borgofranco 26 - Andrate

(+39) 0125.790326

albinasfruit@virgilio.it

TRATTORIA MODERNA IL SIMPOSIO

Via Circonvallazione 4/F - Banchette

(+39) 0125.610210

www.trattoriamodernailsimposio.it

info@trattoriamodernailsimposio.it



IL MULINO DELLE ROSE

Strada Albareto 7 - Bollengo

(+39) 347.3801803

www.ilmulinodellerose.com

ilmulinodellerose@libero.it



AZIENDA AGRICOLA GNAVI CARLO

Via Cesare Battisti 8 - Caluso

(+39) 348.2231844

www.cantinagnavi.it

info@cantinagnavi.it



RISTORANTE GARDENIA

Corso Torino 9 - Caluso

(+39) 011.9832249

www.gardeniacaluso.com

info@gardeniacaluso.it



RESIDENZA DEL LAGO

Via Roma 48 - Candia Canavese

(+39) 011.9834885

www.residenzadelago.it

info@residenzadelago.it



Vitello tonnato



Bagna caoda



Bonèt



Bagna caoda



Fritto misto alla piemontese



Torta Gianduia



TRE RE

Piazza Martiri della Libertà 27 - Castellamonte

(+39) 0124.515470

www.trerecastellamonte.it

info@trerecastellamonte.it



Panna cotta



BAR RISTORANTE LO SCIATORE

Borgata Chiapili Inferiore 1 - Ceresole Reale

(+39) 347.9601880

bar.losciatore@virgilio.it

Acciughe al verde



CHALET DEL LAGO

Borgata Pian della Balma 10 - Ceresole Reale

(+39) 0124.953128

www.chalet-ceresolereale.it

info@chalet-ceresolereale.it



Agnolotti del plin



GUIDO MUZIO

Borgata Chiapili Inferiore - Ceresole Reale

(+39) 0124.953141

www.rifugiomuzio.com

info@rifugiomuzio.com



HOTEL RISTORANTE LA CASA DEL RE

Carne cruda battuta al coltello



Borgata Prese 10 - Ceresole Reale

(+39) 0124.429737

www.hotellacasadelre.it

info@hotellacasadelre.it



Gnocchi alla bava



MASSIMO MILA

Borgata Villa 9 - Ceresole Reale

(+39) 340.0556496

www.rifugiomila.it

rifugiomila@gmail.com



PIER NIGRETTI

Borgata Fonti Minerali 1 - Ceresole Reale

(+39) 347.7110309

www.fontiminerali.com

contatti@fontiminerali.com



Fritto misto alla piemontese



CASTELLO SAN GIUSEPPE

Località Castello San Giuseppe - Chiaverano
 ☎ (+39) 0125.424370
www.castellosangiuseppe.it
info@castellosangiuseppe.it

**RISTORANTE LA TETTOIA**

Via Peronetto 8 - Chiaverano, frazione Bienza
 ☎ (+39) 0125.798008
www.ristorantelatettoia.com
info@ristorantelatettoia.com

**TRATTORIA VECCHIO CIPRESSO**

Via Lago Sirio 19 - Chiaverano
 ☎ (+39) 0125.45555
www.vecchiocipresso.com
info@vecchiocipresso.com

**MINICHIN**

Via Quinzeina 61 - Colleretto Castelnuovo
 ☎ (+39) 0124.690037
www.minichin.it
minichin1934@libero.it

**RISTORANTE DEL MONTE**

Via Torino 7/11 - Colleretto Giacosa
 ☎ (+39) 0125.76426
www.ristorantedelmonte.com
ristodelmonte@gmail.com

**RISTORANTE RAMO VERDE**

Viale dei Mille 2 - Cuorgnè
 ☎ (+39) 0124.657219
www.ramoverde.it
info@ramoverde.it

**Agnolotti di carne****Bagna caoda****Zabaione****Tajarin****Carne cruda battuta al coltello****Vitello tonnato****ALLA MODINA**

Via Lago San Michele 38 - Ivrea
 ☎ (+39) 0125.618865
allamodina.ivrea@gmail.com

**TRATTORIA BOCCON DI VINO**

Via Aosta 47 - Ivrea
 ☎ (+39) 0125.48998
faustofrauface@alice.it

**TRATTORIA SAN GIOVANNI**

Corsò Vercelli 45 - Ivrea
 ☎ (+39) 0125.1896173
www.trattoriasangiovanni.it
info@trattoriasangiovanni.it

**L'ANGELO DEL CONVENTO**

Via San Rocco 6/8 - Loranzè Alto
 ☎ (+39) 328.9204996
www.angelodelconvento.it
info@angelodelconvento.it

**CASCINA GAIO**

Strada Aronco 2/B - Piverone
 ☎ (+39) 347.2206388
www.agriturismogaio.it
info@agriturismogaio.it

**ANTICA LOCANDA DELL'ORCO**

Via Ivrea 109 - Rivarolo Canavese
 ☎ (+39) 0124.425101
www.locanda-dellorco.it
locandadellorco@alice.it

**BUASCA**

Frazione Buasca - San Colombano Belmonte
 ☎ (+39) 0124.651115
www.ristorantebusaca.it
info@ristorantebusaca.it

Gran bollito misto**Risotto al Carema****Bue brasato al Carema****Agnolotti di carne****Acciughe al verde****Panna cotta****Fritto misto alla piemontese**

BAR TRATTORIA SERENA

Frazione Torredaniele 1 - Settimo Vittone
 ☎ (+39) 0125.757090
www.trattoriaserena.it
serena@trattoriaserena.it

**L'ANGELO**

Via Marconi 8 - Settimo Vittone
 ☎ (+39) 0125.658371
langelosettimo@vittone@gmail.com

**LA CIUENDA**

Regione Rovarnero 166 - Settimo Vittone
 ☎ (+39) 0125.658848
www.agricolanicoletta.it
azienda.nicoletta@alice.it

**RISTORANTE LA CONCA VERDE**

S.S. 26 67/A - Settimo Vittone
 ☎ (+39) 0125.658518
www.ristorantelaconcaverde.com
rist.laconcaverde@libero.it

**ALBERGO RISTORANTE
LE MINIERE**

Piazza Martiri - Traversella
 ☎ (+39) 0125.749005
www.albergominiere.com
albergominiere@albergominiere.com

LOCANDA AQUILA BIANCA

Frazione Piamprato - Valprato Soana
 ☎ (+39) 0124.812993
www.locandaquilabianca.it
info@locandaquilabianca.it

**CA' PRAUDIN**

Località Praudino - Vico Canavese, frazione Inverso
 ☎ (+39) 347.8234733
moni-valle@libero.it

**Finanziaria****Finanziaria****Agnolotti di carne****Caponé****Vitello tonnato****Tajarín****Bue brasato al Carema**



TORINO

- Piazza Castello/Via Garibaldi
- Piazza Carlo Felice
- International Airport (interactive totem)
- Contact centre ☎ (+39) 011.535181
info.torino@turismotorino.org



CLAVIERE

Via Nazionale 30
☎ (+39) 0122.878856
info.claviere@turismotorino.org



SAUZE D'OULX

Viale Genevris 7
☎ (+39) 0122.858009
info.sauze@turismotorino.org



IVREA

Piazza Ottinetti
☎ (+39) 0125.618131
info.ivrea@turismotorino.org



PINEROLO

Viale Giolitti 7/9
☎ (+39) 0121.795589
info.pinerolo@turismotorino.org



SESTRIERE

Via Louset
☎ (+39) 0122.755444
info.sestriere@turismotorino.org



PRAGELATO

Piazza Lantelme 2
☎ (+39) 0122.741728
info.pragelato@turismotorino.org



SUSA

Corsso Inghilterra 39
☎ (+39) 0122.622447
info.susa@turismotorino.org



CESANA TORINESE

Piazza Vittorio Amedeo 3
☎ (+39) 0122.89202
info.cesana@turismotorino.org

follow us!



www.turismotorino.org



in collaborazione con

