

TORINO DOC

I VINI DOCG E DOC DELLA PROVINCIA DI TORINO

Scegliere un vino DOCG o DOC della provincia di Torino è sinonimo di emozione e di scoperta. Sono 7 le Denominazioni di origine torinesi: alla DOCG Erbaluce di Caluso si affiancano infatti 6 DOC – Carema, Canavese, Freisa di Chieri, Collina Torinese, Pinerolese e Valsusa – per un totale di 34 tipologie di vini. In questo ampio panorama, Torino DOC propone una selezione di vini giudicati dalla Commissione di degustazione della Camera di commercio di Torino.

DOC WINES OF THE PROVINCE OF TORINO

Choosing a DOCG or DOC certified wine from Province of Torino results in discovery and emotion. In the Italian appellation system are 7 names that originate in the Torino province: in addition to the DOCG Erbaluce di Caluso there are 6 DOC areas - Carema, Canavese, Freisa di Chieri, Collina Torinese, Pinerolese and Valsusa – for a total of 34 types of wines. Inside this broad variety, Torino DOC offers a selection of wines assessed by the Chamber of commerce Tasting Panel.



Every weekend



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

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

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

follow us!



www.turismotorino.org

In collaborazione con



Progetto creativo e art director: Turismo Torino e Provincia. Immagini: Turismo Torino e Provincia. Foto: Alessandro Di Nola. Chiuso in redazione 05/2017



PEPERONI CON BAGNA CAODA

Ricetta saporta e sfiziosa in cui la salsa di acciughe, olio e aglio si abbinano perfettamente alla dolcezza dei peperoni arrostiti. Per la preparazione di questo piatto sono perfetti i peperoni quadrati di Carmagnola, un prodotto di alta qualità caratterizzato da una polpa particolarmente spessa, ideale per la cottura in forno. A savoury and tasty recipe where the sauce of anchovies, oil and garlic is the ideal contrast to the sweetness of the roasted peppers. Perfect for making this dish are the square peppers of Carmagnola, a high quality product that has a particularly thick pulp, ideal for oven baking.

Piatto a base di verdure e maionese, nacque probabilmente a fine '800. Secondo alcune fonti fu inventato dal cuoco di casa Savoia in occasione della visita dello Zar: preparato con prodotti comunemente coltivati in Russia come carote e patate, non prevedeva l'uso della maionese bensì della panna per rappresentare la neve... sembra che lo Zar abbia gradito molto, tanto da portare con sé in patria la ricetta. A dish of vegetables and mayonnaise, it was probably created towards the late 19th century. According to some it was invented by the chef of the House of Savoy for the visit by the Tsar: made using ingredients commonly grown in Russia such as carrot and potato, it did not originally use mayonnaise but cream to represent the snow... it seems that the Tsar liked it very much, and took the recipe back with him to Russia.



INSALATA RUSSA



CARNE CRUDA BATTUTA AL COLTELLO

Piccolo pesce azzurro arricchito da una profumatissima salsa (bagnet) a base di prezzemolo e aglio. Il viaggio dell'acciuga dal mare alle tavole piemontesi risale a tempi antichi ed è strettamente legato al commercio del sale, all'epoca soggetta a dazi doganali. Per aggirare i controlli il sale veniva nascosto in barili sotto abbondanti strati delle più economiche acciughe, poi vendute lungo il cammino. Anchovy is a small oily fish which, in this recipe, is enriched with a fragrant sauce (bagnet) based on parsley and garlic. Anchovies have been taken on the journey from sea to the Piemonte tables since ancient times, a practice closely linked to the trade in salt on which customs duties had to be paid. To circumvent border controls, the salt was hidden in barrels under thick layers of the cheaper anchovies, and then sold along the way.



ACCIUGHE AL VERDE

Antipasto fresco e leggero a base di carne di fassone di razza piemontese, rigorosamente tagliata con il coltello per preservarne i succhi e condita con olio extravergine d'oliva, sale e limone. La carne cruda, battuta al coltello non deve assolutamente essere confusa con quella macinata, il cui gusto viene alterato dal processo meccanico di lavorazione. A fresh and light appetiser of Piemonte Fassone beef, hand chopped to retain all its juices, and dressed with extra virgin olive oil, salt and lemon. Hand chopping raw meat is quite a different method from machine grinding which alters the flavour of the meat by the mechanical mincing process.

LA CUCINA TIPICA PIEMONTESE... IN ESTATE

TYPICAL PIEDMONTESE CUISINE... IN SUMMER



Da luglio a settembre chiedi ricette della tradizione ed i vini DOCG e DOC della provincia di Torino nei ristoranti e nelle trattorie un'esperienza indimenticabile! Goditi la prenotazione.

Ogni weekend

Sulle tavole di Torino e della sua provincia i piatti tipici e le antiche ricette sono protagonisti incontrastati di una tradizione viva più che mai, tramandata nei secoli fino a oggi con immutata cura nella scelta delle materie prime. In Piemonte ogni pasto che si rispetti comincia con una serie pressoché infinita di sfiziosi antipasti a base di carne, pesce, verdure. Benché presenti tutti l'anno, nei mesi estivi le tavole torinesi propongono cinque tra i più celebri e gustosi antipasti della tradizione: la carne cruda battuta al coltello, succulenta carne di razza piemontese tagliata finemente e acciughe al verde, appetitoso pesce azzurro servito con una salsa a base di prezzemolo e aglio. I peperoni con bagna caoda, connubio perfetto tra un prodotto del territorio e un grande classico della tradizione piemontese. Il vitello tonnato, fresco antipasto a base di verdure e maionese. Ma non finisce qui! Oltre agli antipasti, nei locali aderenti potrai trovare anche i celebri primi piatti (ad esempio gli agnolotti), i grandi classici (tra cui la finanziaria) e concludere con un delizioso dolce (magari un bonet...).

E inoltre... continua a seguirci con i piatti dedicati alla stagione autunnale!

Stay tuned to find out later about the dishes specifically for the autumn!

The typical dishes and old local recipes still reign supreme on the tables of Torino and its province in an ever vibrant tradition passed down through the centuries to the present day, taking the same unaltered care in the choice of raw materials. In Piemonte, each meal worthy of the name begins with an almost infinite array of delicious appetisers of meat, fish and vegetables. Although traditional appetisers can be found in Torino's menus all year long, five really famous and tasty ones are essential for the summer: carne cruda battuta al coltello, succulent finely chopped Piemonte beef; acciughe al verde, appetising anchovies served on a sauce made of parsley and the classic anchovy sauce; peperoni con bagna caoda, a perfect match between local peppers and the classic appetiser of vegetables and mayonnaise; vitello tonnato, veal with tuna sauce, the king of Piemonte appetisers. But it doesn't end there! Apart from the appetisers, in the participating establishments you can also find famous first courses (such as agnolotti ravioli), great classics (including the finanziaria stew) and end with a delicious dessert (perhaps a bonet...).

From July to September, you can ask to enjoy these traditional recipes and the DOCG and DOC wines of the Province of Torino in the restaurants and trattorias listed for an unforgettable taste experience. Reservation recommended.



SCEGLI IL TUO RISTORANTE

CHOOSE YOUR RESTAURANT

TORINO	sabato Saturday		domenica Sunday	
ANTICA BRUSCHETTERIA PAUTASSO Vitello tonnato, acciughe al verde, insalata russa, carne cruda, peperoni con bagna caoda Erbaluce di Caluso, Carema, Canavese, Freisa di Chieri, Collina Torinese, Pinerolese Piazza Emanuele Filiberto 4/h ☎ (+39) 011.4366706 info@pautasso.it - www.pautasso.it				
ANTICA TRATTORIA "CON CALMA" Vitello tonnato, acciughe al verde, insalata russa, carne cruda, peperoni con bagna caoda Erbaluce di Caluso, Carema, Freisa di Chieri, Pinerolese Strada Comunale del Cartman 59 ☎ (+39) 011.8980229 concalma@concalma.it - www.concalma.it				
ARCADIA Vitello tonnato, carne cruda Erbaluce di Caluso, Carema, Freisa di Chieri Galleria Subalpina (Piazza Castello) ☎ (+39) 011.5613898 info@ristorantearcadia.com - www.foodandcompany.com				
BARATTI & MILANO Vitello tonnato, carne cruda, peperoni con bagna caoda Piazza Castello 27 ☎ (+39) 011.4407138 caffe@barattimilano.it - www.barattimilano.it				
BIRILLI Vitello tonnato, carne cruda Erbaluce di Caluso, Freisa di Chieri Strada Val San Martino 6 ☎ (+39) 011.8190567 info@birilli.com - www.foodandcompany.com				
CAMILLA'S KITCHEN Vitello tonnato, carne cruda Via Maria Vittoria 49 ☎ (+39) 011.8170253 reservation@camillaskitchen.it - www.camillaskitchen.it				
CASA VICINA Vitello tonnato, insalata russa, carne cruda Via Nizza 224 ☎ (+39) 011.19506840 casavicina@gmail.com - www.casavicina.com				
GOUSTO' RISTORANTE EMPORIUM Acciughe al verde, carne cruda, peperoni con bagna caoda Erbaluce di Caluso, Freisa di Chieri, Collina Torinese Piazza della Repubblica 4 ☎ (+39) 329.9415437 gousto@gousto.eu - www.gousto.eu				
HAFASTORIE Vitello tonnato Galleria Umberto I 10/13 ☎ (+39) 011.19486765 info@hafastorie.it - www.hafastorie.it				
IL BISTROT DELLA BOTTEGA DEL GUSTO Vitello tonnato, acciughe al verde, insalata russa, carne cruda Via Sant'Anselmo 4/F ☎ (+39) 011.6995030 info@bistrotdehabottega.it - www.bistrotdehabottega.it				
IL CORTILETTO Vitello tonnato Via Borgo Dora 29 ☎ (+39) 011.4367183 infocortiletto@gmail.com				

TORINO	sabato Saturday		domenica Sunday	
IMBARCO PEROSINO Vitello tonnato, acciughe al verde, insalata russa, carne cruda Viale Virgilio 53 ☎ (+39) 011.657362 ristoranteperosino@gmail.com - www.ristoranteperosino.net				
LA LOCANDA DEL SORRISO Vitello tonnato, acciughe al verde, insalata russa, carne cruda, peperoni con bagna caoda Via Saluzzo 6G ☎ (+39) 011.6596142 info@lalocandadelsorriso.it - www.lalocandadelsorriso.it				
LA MINA Vitello tonnato, insalata russa, carne cruda, peperoni con bagna caoda Freisa di Chieri Via Ellero 36 ☎ (+39) 011.7920056 ristorantelamina@gmail.com - www.ristorantelamina.it				
L'ANGOLO DIVINO Vitello tonnato, acciughe al verde, insalata russa, carne cruda, peperoni con bagna caoda Erbaluce di Caluso Via Umberto Cosmo 13 ☎ (+39) 011.8198311 info@angolodivino.info - www.angolodivino.info				
LE VITEL ETONNE Vitello tonnato, acciughe al verde, carne cruda, peperoni con bagna caoda Via San Francesco da Paola 4 ☎ (+39) 011.8124621 info@leviteletonne.com - www.leviteletonne.com				
PORTO DI SAVONA Vitello tonnato, acciughe al verde, carne cruda, peperoni con bagna caoda Erbaluce di Caluso, Freisa di Chieri Piazza Vittorio Veneto 2 ☎ (+39) 011.8173500 info@portodisavona.com - www.foodandcompany.com				
QUANTO BASTA RISTORANTE Vitello tonnato, acciughe al verde, carne cruda Via San Domenico 12/B ☎ (+39) 011.5214452 info@quantobastaristorante.it - www.quantobastaristorante.it				
RISTORANTE MONTI Vitello tonnato, insalata russa, carne cruda Erbaluce di Caluso, Carema, Canavese, Freisa di Chieri, Collina Torinese Via Lombriasco 4 ☎ (+39) 011.4332210 info@ristorantemonti.it - www.ristorantemonti.it				
SPAZIO MOVV' Vitello tonnato, acciughe al verde, insalata russa, carne cruda, peperoni con bagna caoda Erbaluce di Caluso, Carema, Canavese, Freisa Via Silvio Pellico 3 ☎ (+39) 011.6693880 info@mouv.it - www.spaziomouv.it				
TRATTORIA L'OSTO DEL BORGH VEJ Vitello tonnato, carne cruda Erbaluce di Caluso, Carema Via Tasso 7 ☎ (+39) 011.4364843 trattorialosto@losto.it - www.losto.it				

LEGENDA LEGEND	
	Vini DOCG e DOC della provincia di Torino DOCG e DOC wines of the province of Torino
	Locale completamente accessibile Fully accessible restaurant
	Locale parzialmente accessibile Partially accessible restaurant
	Locali che adottano criteri di sostenibilità Restaurants with sustainability criteria
	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
	Ristorante Stellato Starred Restaurant
	Pranzo Lunch
	Cena Dinner
	Aperto Open
	Chiuso Closed

around TORINO	sabato Saturday		domenica Sunday	
ANTICA LOCANDA DELL'ORCO Vitello tonnato, carne cruda Via Ivrea 109 - Rivarolo Canavese ☎ (+39) 0124.425101 locandadellorco@alice.it - www.locanda-dellorco.it				
CASCINA GAIO Acciughe al verde, peperoni con bagna caoda Strada Aronco 2/B - Piverone ☎ (+39) 347.2206388 info@agriturismogaio.it - www.agriturismogaio.it				
COSTA LOURENS Vitello tonnato, acciughe al verde, peperoni con bagna caoda Via Costa Lorenzo 5 - Torre Pellice ☎ (+39) 338.8422982 agriturismo@costalourens.it - www.costalourens.it				
GRAND HOTEL ALA DI STURA Vitello tonnato, peperoni con bagna caoda Erbaluce di Caluso, Carema, Canavese, Freisa di Chieri Via Pian del Tetto 2 - Ala di Stura ☎ (+39) 0123.55189 info@grandhotelaladistura.it - www.grandhotelaladistura.it				
LA BETOLA D'UVA FROLA Vitello tonnato Via Gran Borgata 1 - Meana di Susa ☎ (+39) 339.8130502 betolauvafrola@tiscali.it				
L'ANGELO DEL CONVENTO Carne cruda Erbaluce di Caluso, Canavese Via San Rocco 6/8 - Loranze Alto ☎ (+39) 328.9204996 info@angelodelconvento.it - www.angelodelconvento.it				
LOCANDA AQUILA BIANCA Vitello tonnato, acciughe al verde, carne cruda Erbaluce di Caluso, Canavese Frazione Piamprato - Valprato Soana ☎ (+39) 0124.812993 info@locandaaquilabianca.it - www.locandaaquilabianca.it				
OSTERIA DEL MUSICANTE Vitello tonnato, insalata russa, carne cruda, peperoni con bagna caoda Erbaluce di Caluso, Carema, Freisa di Chieri, Valsusa Via Caduti per la Libertà 26 - Pianezza ☎ (+39) 011.9661249 osteriadelmusicante@gmail.com - www.osteriadelmusicante.com				
OSTO BRUMA Vitello tonnato, carne cruda, peperoni con bagna caoda Erbaluce di Caluso, Canavese Via delle Cherche 3 - Carmagnola ☎ (+39) 011.9710199 info@ostobruma.it - www.ostobruma.it				
RISTORANTE DEL CITRONE Vitello tonnato, acciughe al verde, insalata russa, carne cruda Erbaluce di Caluso, Freisa di Chieri Via Amorette 1 - Osasio ☎ (+39) 011.9793030 ristora.citrone@gmail.com				
RISTORANTE GARDENIA Carne cruda Erbaluce di Caluso, Canavese Corso Torino 9 - Caluso ☎ (+39) 011.9832249 info@gardeniacaluso.it - www.gardeniacaluso.com				
RISTORANTE PIEMONTE Vitello tonnato, acciughe al verde, insalata russa, carne cruda, peperoni con bagna caoda Via Umberto I 23 - Lanzo Torinese ☎ (+39) 0123.29461 info@hotelristorantepiemonte.it - www.hotelristorantepiemonte.it				
TRATTORIA AL GOB Vitello tonnato, acciughe al verde, insalata russa, carne cruda, peperoni con bagna caoda Freisa di Chieri, Collina Torinese Via Torino 226 - San Mauro Torinese ☎ (+39) 011.8221537 Imosca@gmail.com				
TRATTORIA BEL DEUIT Vitello tonnato, acciughe al verde Erbaluce di Caluso, Carema, Freisa di Chieri, Collina Torinese Via Superga 58 - Baldissero Torinese ☎ (+39) 011.9431719 trattoriabeldeuit@gmail.com - www.ristorantebeldeuit.com				

...O IL TUO PIATTO...

OR YOUR DISH...

LEGENDA LEGEND	
	Torino
	Around Torino

ACCIUGHE AL VERDE

Antica Bruschetteria Pautasso	Le Vitel Etonné
Antica Trattoria "Con Calma"	Locanda Aquila Bianca
Cascina Gaio	Porto di Savona
Costa Lourens	Quanto Basta Ristorante
Gousto' Ristorante Emporium	Ristorante del Citrone
Il Bistrot della Bottega del Gusto	Ristorante Piemonte
Imbarco Perosino	Spazio Mouv'
La Locanda del Sorriso	Trattoria al Gob
L'Angolo Divino	Trattoria Bel Deuit

VITELLO TONNATO

Antica Bruschetteria Pautasso	La Locanda del Sorriso
Antica Locanda dell'Orco	La Mina
Antica Trattoria "Con Calma"	L'Angolo Divino
Arcadia	Le Vitel Etonné
Baratti & Milano	Locanda Aquila Bianca
Birilli	Osteria del Musicante
Camilla's Kitchen	Osto Bruma
Casa Vicina	Porto di Savona
Costa Lourens	Quanto Basta Ristorante
Grand Hotel Ala di Stura	Ristorante del Citrone
Imbarco Perosino	Ristorante Monti
Hafastorie	Ristorante Piemonte
Il Bistrot della Bottega del Gusto	Spazio Mouv'
Il Cortiletto	Trattoria al Gob
Imbarco Perosino	Trattoria Bel Deuit
La Betola d'Uva Frola	Trattoria L'Osto del Borgh Vej

INSALATA RUSSA

Antica Bruschetteria Pautasso
Antica Trattoria "Con Calma"
Casa Vicina
Il Bistrot della Bottega del Gusto
Imbarco Perosino
La Locanda del Sorriso
La Mina
L'Angolo Divino
Osteria del Musicante
Ristorante del Citrone
Ristorante Monti
Ristorante Piemonte
Spazio Mouv'
Trattoria al Gob

CARNE CRUDA

Antica Bruschetteria Pautasso	L'Angolo Divino
Antica Locanda dell'Orco	Le Vitel Etonné
Antica Trattoria "Con Calma"	Locanda Aquila Bianca
Arcadia	Locanda Aquila Bianca
Baratti & Milano	Osto Bruma
Birilli	Porto di Savona
Camilla's Kitchen	Quanto Basta Ristorante
Casa Vicina	Ristorante del Citrone
Gousto' Ristorante Emporium	Ristorante Gardenia
Il Bistrot della Bottega del Gusto	Ristorante Monti
Imbarco Perosino	Ristorante Piemonte
La Locanda del Sorriso	Spazio Mouv'
La Mina	Trattoria al Gob
L'Angelo del Convento	Trattoria L'Osto del Borgh Vej

PEPERONI CON BAGNA CAODA

Antica Bruschetteria Pautasso	L'Angolo Divino
Antica Trattoria "Con Calma"	Le Vitel Etonné
Baratti & Milano	Osteria del Musicante
Cascina Gaio	Osto Bruma
Costa Lourens	Porto di Savona
Gousto' Ristorante Emporium	Ristorante Piemonte
Grand Hotel Ala di Stura	Spazio Mouv'
La Locanda del Sorriso	Trattoria al Gob
La Mina	

Presenta questo **COUPON** al ristorante e riceverai un **OMAGGIO DI BENEVENUTO**

Show this **VOUCHER** at the restaurant and you'll get a **NICE GIFT**