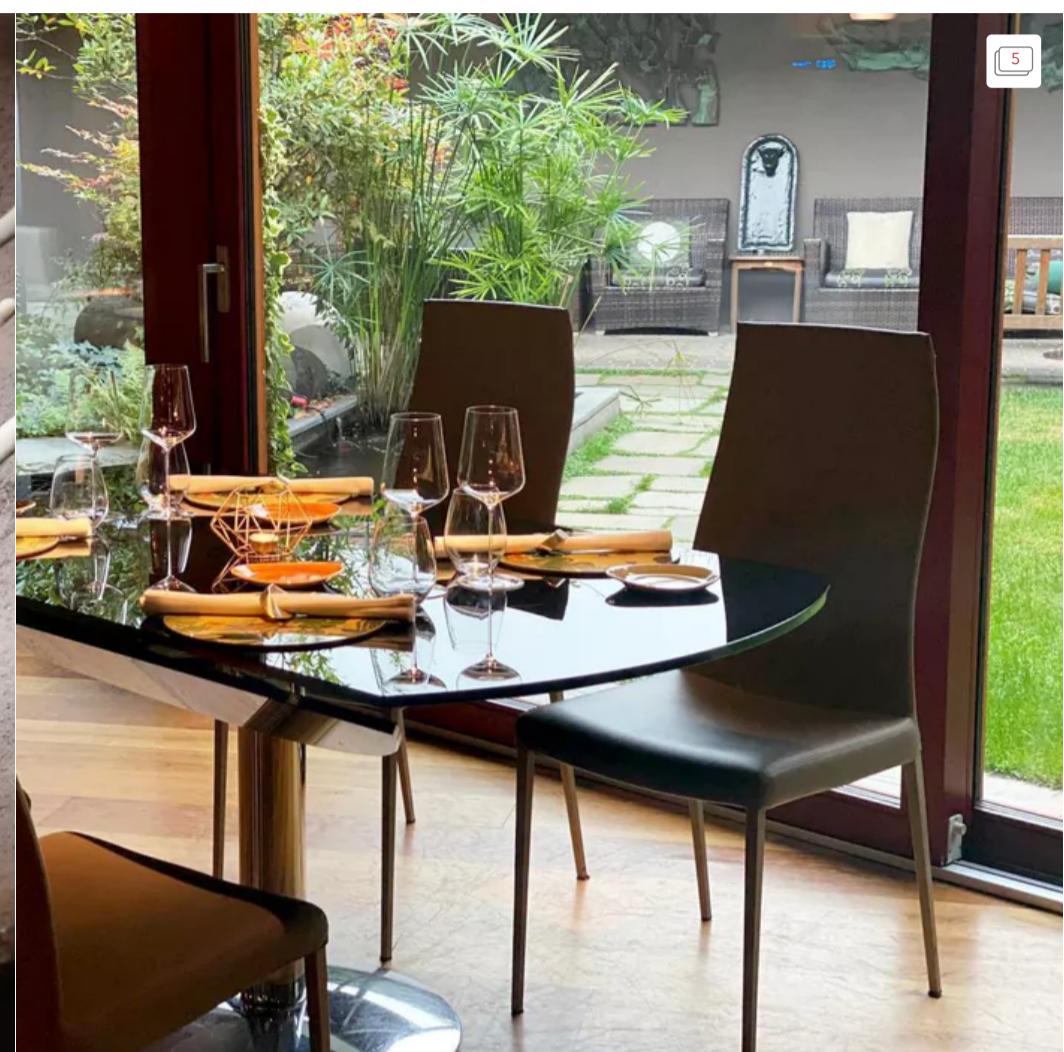




RISTORANTI

 Ricerca per ristoranti, località...[Ristoranti Guida Michelin](#) > [Italia](#) > [Piemonte](#) > [Ristoranti San Maurizio Canavese](#) > La Credenza

La Credenza

via Cavour 22, San Maurizio Canavese, 10077, Italia

€€€ · Creativa

 Aggiungi a preferiti

Il punto di vista della Guida MICHELIN

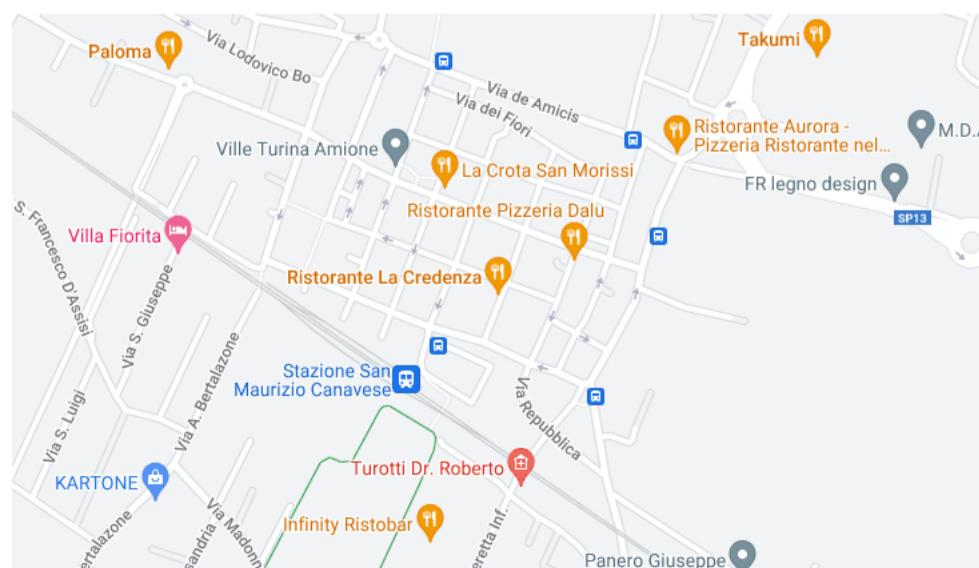
Una stella : una cucina di grande qualità

In una sala accogliente con bei tocchi d'elegante modernità, La Credenza si apre con una luminosa veranda su di un grazioso giardino per caffè o aperitivi serali. La cucina è supervisionata dallo chef Igor Macchia, che propone piatti creativi, sia di carne che di pesce, con vari rimandi internazionali. Ampia la scelta enoica: più di 1500 etichette custodite in due cantine che potrete visitare.

Servizi

Aria condizionata
Carta dei vini particolarmente interessante
Carta di credito American Express
Carta di credito Diners Club
Carta di credito MasterCard
Carta di credito Visa
Carte di credito/debito accettate

Posizione

[Ristoranti](#)[Hotel](#)[Preferiti](#)[Magazine](#)

Informazioni[+39 011 927 8014](#)[Visita il sito web](#)**Scopri anche:**

TORINO

TORINO

TORINO

MILANO

[Le cucine più creative a Torino](#)[Trattorie di cucina piemontese a Torino](#)[Le migliori tavole nel cuore di Torino](#)[I migliori ristoranti all'aperto fuori Milano](#)**Hotel nelle vicinanze****NH Collection Torino Piazza Carlina**Torino, Italia
18.4**Turin Palace Hotel**Torino, Italia
19.5**Opera35 Hotel**

Torino, Italia

Bellevue Hotel & Spa

Cogne, Italia

[Cerca un hotel a San Maurizio Canavese](#)[Usate l'app per trovare ovunque i migliori ristoranti e hotel](#)

Ricevete in anteprima le novità della Guida MICHELIN

La vostra mail

[Iscrivetevi](#)

Michelin tratterà i vostri dati al fine di gestire l'iscrizione, misurare la performance delle nostre campagne ed analizzare le vostre interazioni nei confronti delle nostre comunicazioni. I vostri dati potrebbero essere condivisi con società affiliate a Michelin (TabletHotels e Robert Parker) per conoscervi meglio, inviandovi - previo accordo - offerte commerciali relative alle vostre aree di interesse. In qualsiasi momento, sarete autorizzati a gestire le vostre preferenze di comunicazione o ad annullarne l'iscrizione. Per esercitare i vostri diritti siete pregati di rivolgervi a: Contatta il Servizio Clienti. Scoprite di più sulla gestione dei vostri dati da parte di Michelin qui.

[Ristoranti](#)[Hotel](#)[Preferiti](#)[Magazine](#)



RISTORANTI

 Ricerca per ristoranti, località...[Ristoranti Guida Michelin](#) > [Italia](#) > [Piemonte](#) > [Ristoranti Torino](#) > Andrea Larossa

16



Andrea Larossa

via Sabaudia 4, Torino, 10133, Italia

€€€€ · Italiana contemporanea

 Aggiungi a preferiti[Prenota un tavolo](#)

Ristorante Larossa

Via Sabaudia, 4, 10133 Torino[Torna all'inizio](#)

Scegli una data

<PrecSucc>

Novembre 2023

Lu Ma Me Gi Ve Sa Do

1 2 3 4 5

6 7 8 9 10 11 12

13 14 15 16 17 18 1920 21 22 23 24 25 2627 28 29 30Powered by **TheFork**

Il punto di vista della Guida MICHELIN

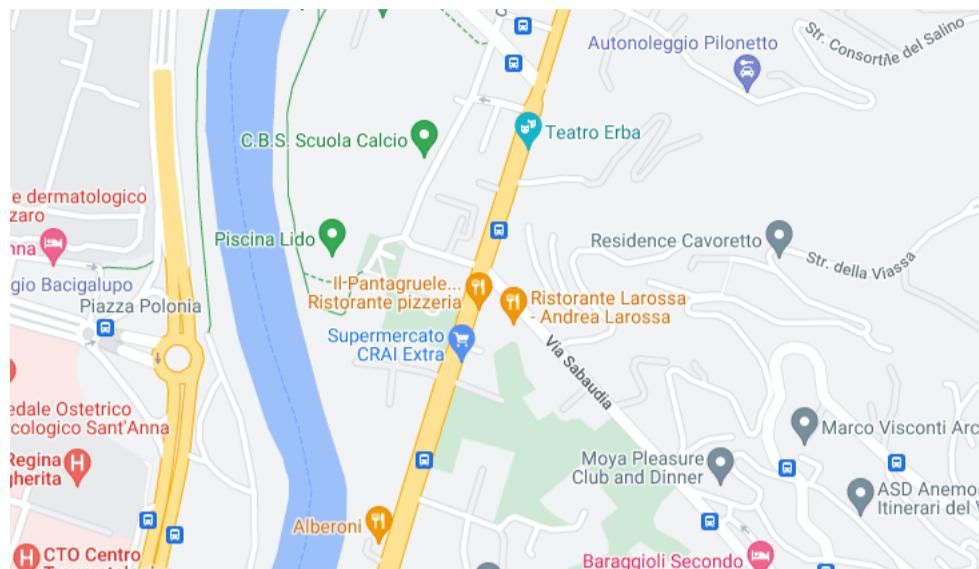
Una stella : una cucina di grande qualità

Gli alti soffitti e i tubi inox dell'aria condizionata a vista contrastano con lo stile classicheggiante della sala, conferendole originalità. La proposta gastronomica verte su tre menu: uno più tradizionale e territoriale, gli altri due vocati a sperimentazione e creatività. Servizio cordiale e molto attento. Da Piazza Merano 5 si accede al parcheggio privato con accesso diretto al ristorante.

Servizi

Aria condizionata
 Carta di credito American Express
 Carta di credito Diners Club
 Carta di credito MasterCard
 Carta di credito Visa
 Carte di credito/debito accettate
 Parcheggio
 Strutture per persone diversamente abili

Posizione



Informazioni

+39 011 1901 8365

[Visita il sito web](#)

Ore di apertura

Lunedì	chiuso
Martedì	19:30-21:30
Mercoledì	19:30-21:30
Giovedì	19:30-21:30
Venerdì	19:30-21:30
Sabato	19:30-21:30
Domenica	chiuso

Scopri anche:

TORINO

TORINO

TORINO

GENOVA

Trattorie di cucina piemontese a
Torino

Le migliori tavole nel cuore di
Torino

Le cucine più creative a Torino

Tavole vista mare a Genova

[Trova un ristorante nelle vicinanze](#)

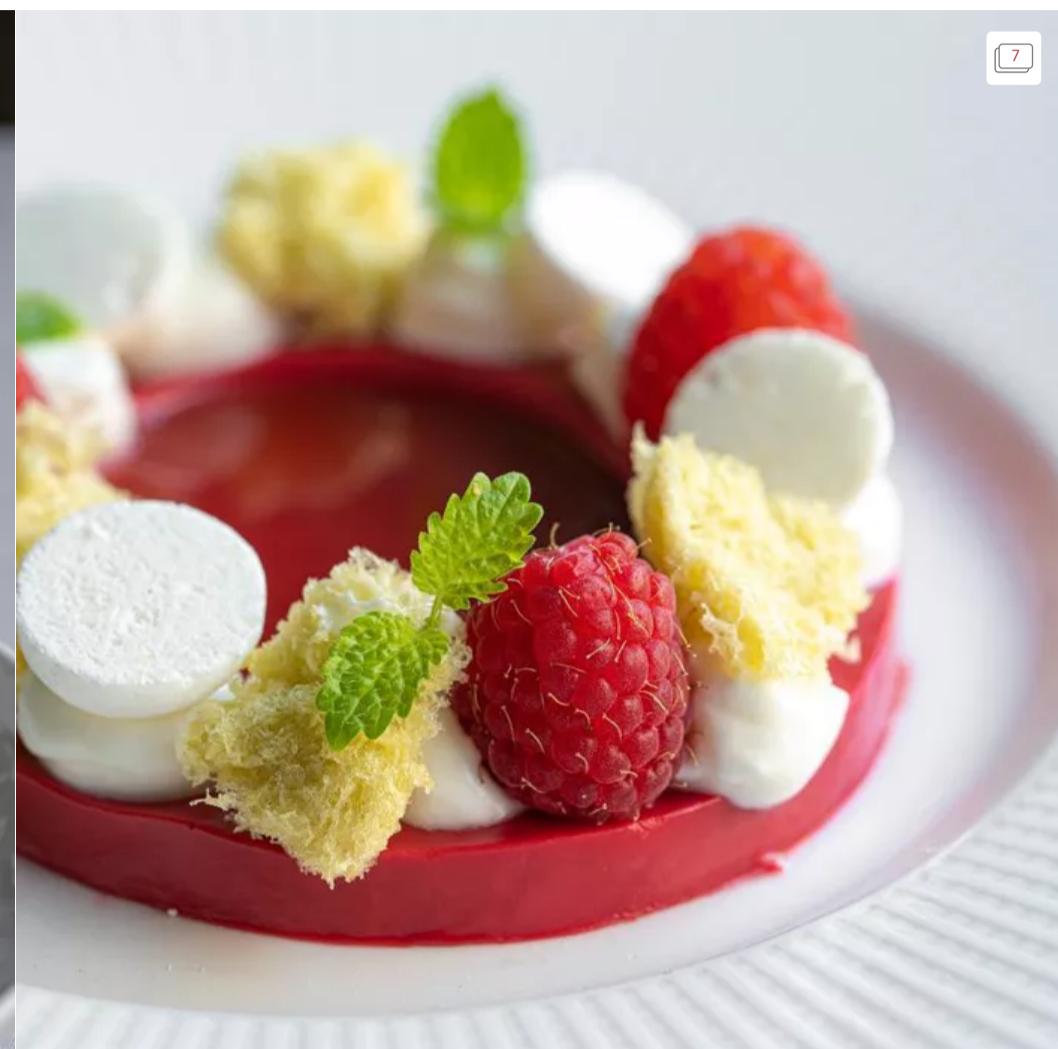
Hotel nelle vicinanze



RISTORANTI

 Ricerca per ristoranti, località...[Ristoranti Guida Michelin](#) > [Italia](#) > [Piemonte](#) > [Ristoranti Torino](#) > Cannavacciolo Bistrot

7



Cannavacciolo Bistrot

via Umberto Cosmo 6, Torino, 10131, Italia

€€€ · Creativa

 Aggiungi a preferiti[Prenota un tavolo](#)

Cannavacciolo Bistrot Torino

Via Umberto Cosmo, 6, 10131 Torino[Torna all'inizio](#)

Scegli una data

<PrecSucc>
Novembre 2023
Lu Ma Me Gi Ve Sa Do
1 2 3 4 5
6 7 8 9 10 11 12
13 14 <u>15</u> <u>16</u> <u>17</u> 18 19
20 21 <u>22</u> <u>23</u> <u>24</u> 25 26
27 28 <u>29</u> <u>30</u>

Powered by

Il punto di vista della Guida MICHELIN

Una stella : una cucina di grande qualità

Se per natura il bistrot è la tipologia di locale più consona a favorire la convivialità, qui, tra spazi di disinvolta eleganza ad un passo dal Po e dalla Gran Madre, troverete un'atmosfera effervescente, nonché una cucina che rende omaggio al Nord e al Sud, alla terra e al mare. Il giovane chef Emin Haziri propone una bella cucina in equilibrio fra ispirazioni regionali, mediterranee e nazionali, con una giusta dose di creatività. Un piacevole dehors completa la proposta.

Consigliato in :

[Le cucine più creative a Torino](#)[Ristoranti](#)[Hotel](#)[Preferiti](#)[Magazine](#)

Servizi

Aria condizionata
 Carta di credito American Express
 Carta di credito Diners Club
 Carta di credito MasterCard
 Carta di credito Visa
 Carte di credito/debito accettate
 Menu vegetariano
 Strutture per persone diversamente abili
 Terrazza

Posizione**Informazioni**

+39 011 839 9893

Visita il sito web

Ore di apertura

Lunedì	chiuso
Martedì	19:30-22:30
Mercoledì	12:30-14:30 19:30-22:30
Giovedì	12:30-14:30 19:30-22:30
Venerdì	12:30-14:30 19:30-22:30
Sabato	12:30-14:30 19:30-22:30
Domenica	12:00-14:30 19:30-22:30

Scopri anche:

TORINO

TORINO

TORINO

GENOVA

Le migliori tavole nel cuore di
Torino

Trattorie di cucina piemontese a
Torino

Le cucine più creative a Torino

Tavole vista mare a Genova

Trova un ristorante nelle vicinanze

Hotel nelle vicinanze

Ristoranti

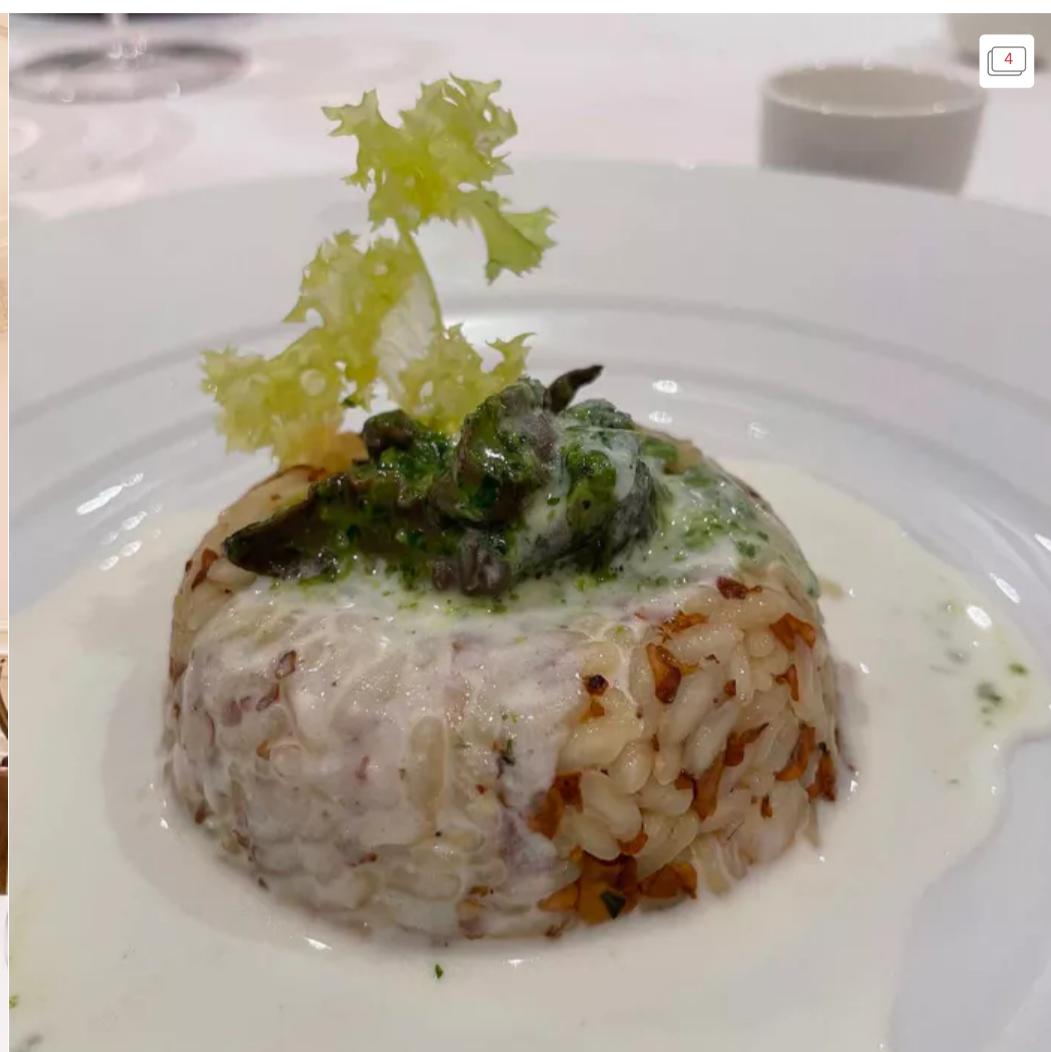
Hotel

Preferiti

Magazine



RISTORANTI

 Ricerca per ristoranti, località...[Ristoranti Guida Michelin](#) > [Italia](#) > [Piemonte](#) > [Ristoranti Torino](#) > Carignano

Carignano

via Carlo Alberto 35, Torino, 10123, Italia

€€€€ · Creativa

 Aggiungi a preferiti

Il punto di vista della Guida MICHELIN

Una stella : una cucina di grande qualità

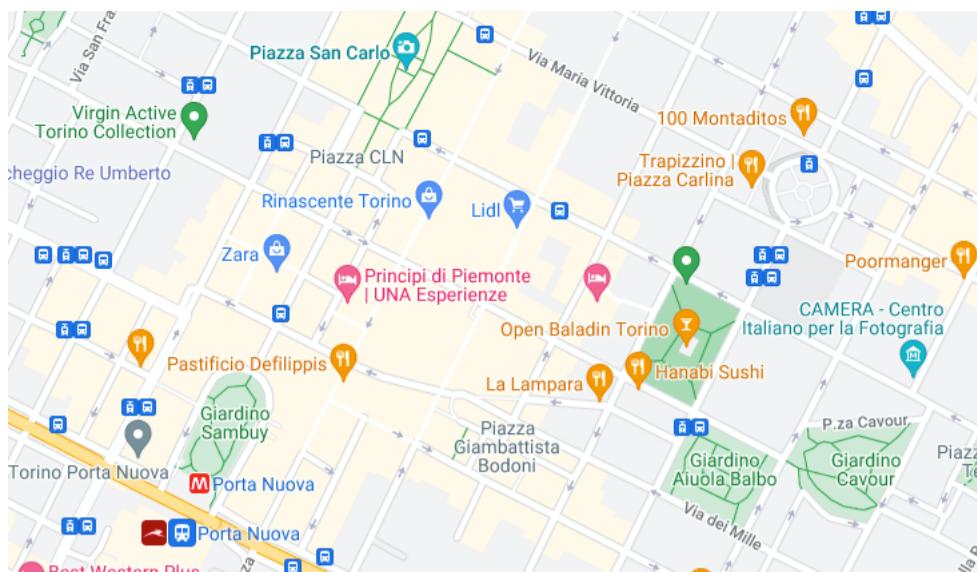
Davide Scabin, uno dei cuochi piemontesi più celebri di sempre - ebbe anche due stelle nel suo ristorante di Rivoli - non cessa di reinventarsi e mettersi in pista con la forza e l'entusiasmo di un giovane. E lo fa in una delle cornici più prestigiose di Torino, quella dello storico Grand Hotel Sitea, con una cucina che stravolge certezze e luoghi comuni, a cominciare dall'ordine delle portate: si inizia dai sapori più intensi e proteici per alleggerirsi cammin facendo. Dalla tradizione piemontese a piatti più creativi, talvolta anche con contributi di paesi esotici, Scabin propone un lungo percorso gastronomico, articolato in un menù degustazione.

Consigliato in :

[Le migliori tavole nel cuore di Torino](#)

Servizi

Aria condizionata
 Carta dei vini particolarmente interessante
 Carta di credito American Express
 Carta di credito Diners Club
 Carta di credito MasterCard
 Carta di credito Visa
 Carte di credito/debito accettate

Posizione**Informazioni**

+39 011 517 0171

Visita il sito web

Ore di apertura

Lunedì	chiuso
Martedì	19:30-22:15
Mercoledì	19:30-22:15
Giovedì	19:30-22:15
Venerdì	19:30-22:15
Sabato	19:30-22:15
Domenica	chiuso

Scopri anche:

TORINO

TORINO

TORINO

GENOVA

Trattorie di cucina piemontese a
Torino

Le migliori tavole nel cuore di
Torino

Le cucine più creative a Torino

Tavole vista mare a Genova

T
G

[Trova un ristorante nelle vicinanze](#)

[Trova un articolo correlato](#)

Hotel nelle vicinanze

Turin Palace Hotel

Ristoranti

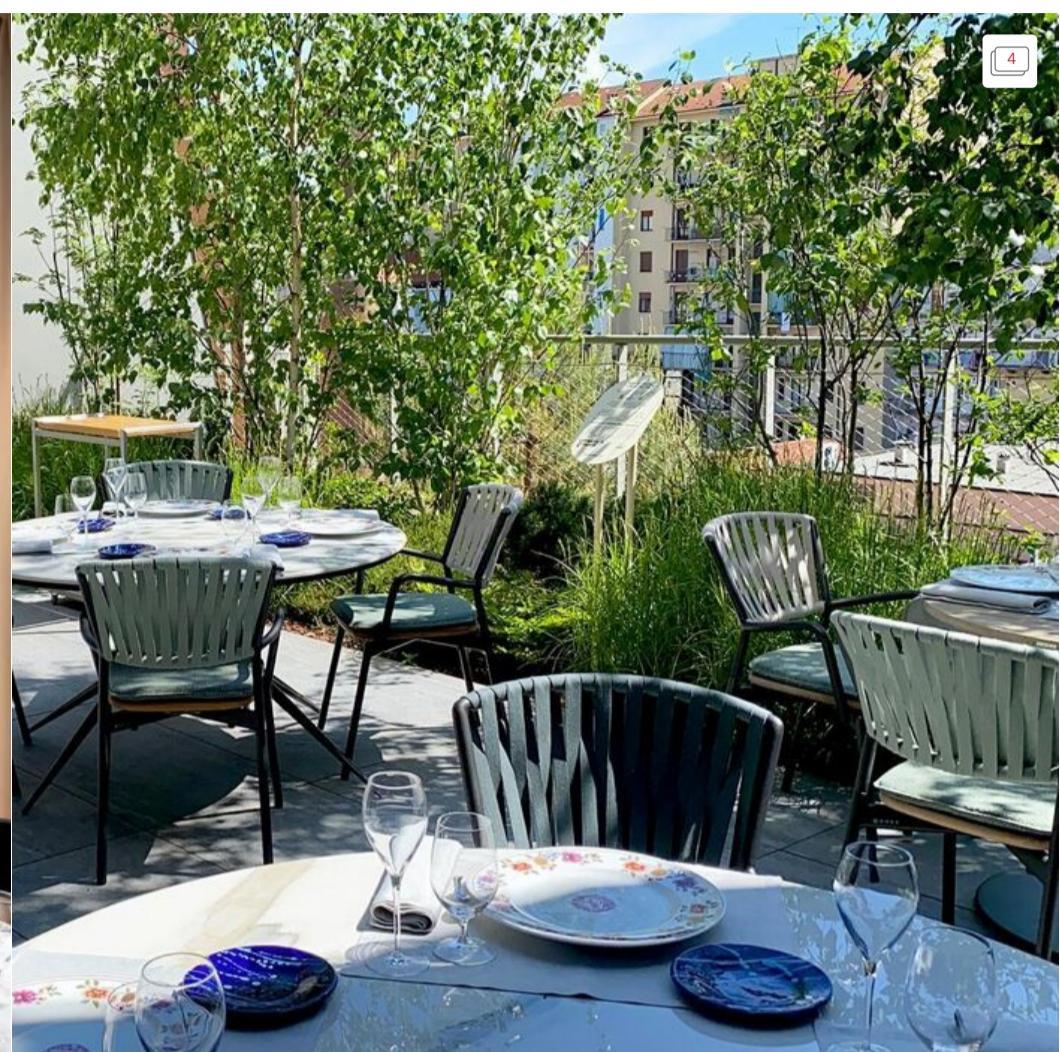
Opera35 Hotel

Preferiti

Magazine



RISTORANTI

 Ricerca per ristoranti, località...[Ristoranti Guida Michelin](#) > [Italia](#) > [Piemonte](#) > [Ristoranti Torino](#) > Casa Vicina

Casa Vicina

via Ermanno Fenoglietti 20/b, Torino, 10126, Italia

€€€ · Piemontese

 Aggiungi a preferiti

Il punto di vista della Guida MICHELIN

Una stella : una cucina di grande qualità

Adiacente al Lingotto (e facilmente raggiungibile con la metropolitana se non venite in auto), all'ultimo piano di GreenPea, vetrina del mondo e dei prodotti incentrati sulla sostenibilità e sul rispetto dell'ambiente, Casa Vicina da generazioni custodisce la tradizione piemontese. Spazio quindi per il girello di fassona in salsa tonnata, il tonno di coniglio e gli agnolotti pizzicati. Ovviamente tanta carne tra i secondi, ma anche pesce. Lasciate comunque spazio per i dolci: i gelati, lo zabaione e la torta d'Ivrea, per citarne solo alcuni.

Servizi

Aria condizionata

Carta di credito American Express

Carta di credito MasterCard

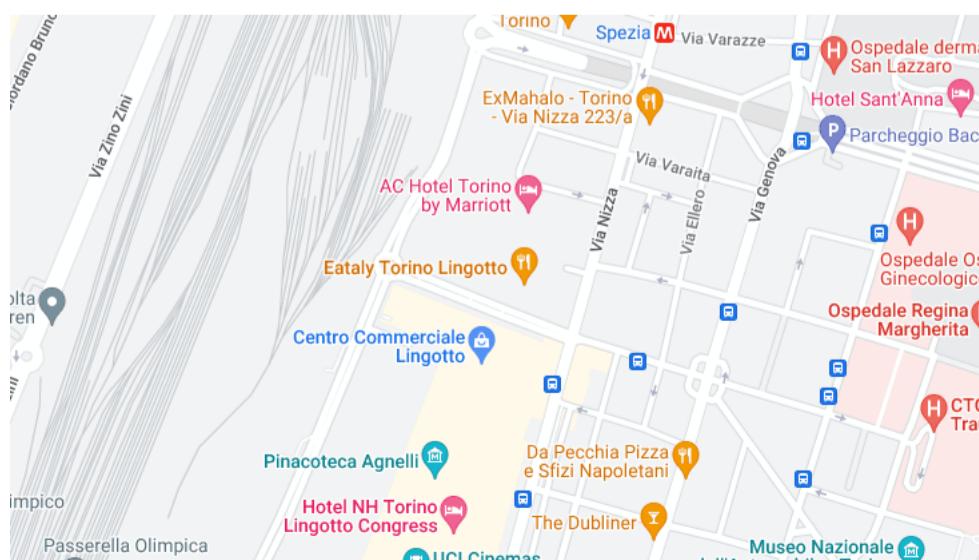
Carta di credito Visa

Carte di credito/debito accettate

Parcheggio

Terrazza

Posizione

[Ristoranti](#)[Hotel](#)[Preferiti](#)[Magazine](#)

Informazioni[+39 011 664 0140](#)[Visita il sito web](#)

Ore di apertura

Lunedì

chiuso

Martedì

12:30-14:00
19:30-22:00

Mercoledì

12:30-14:00
19:30-22:00

Giovedì

12:30-14:00
19:30-22:00

Venerdì

12:30-14:00
19:30-22:00

Sabato

12:30-14:00
19:30-22:00

Domenica

chiuso

Scopri anche:[TORINO](#)[TORINO](#)[TORINO](#)[GENOVA](#)[Trattorie di cucina piemontese a Torino](#)[Le migliori tavole nel cuore di Torino](#)[Le cucine più creative a Torino](#)[Tavole vista mare a Genova](#)Ti
G[Trova un ristorante nelle vicinanze](#)**Hotel nelle vicinanze**[Turin Palace Hotel](#)[Opera35 Hotel](#)[NH Collection Torino Piazza Carlina](#)[Arborina Relais](#)Torino, Italia
19.5

Torino, Italia

Torino, Italia
18.4La Morra, Italia
20.0[Cerca un hotel a Torino](#)



RISTORANTI

 Ricerca per ristoranti, località...[Ristoranti Guida Michelin](#) > [Italia](#) > [Piemonte](#) > [Ristoranti Torino](#) > Condividere

5



Condividere

via Bologna 20/a, Torino, 10152, Italia
€€€€ · Creativa, Italiana contemporanea

 Aggiungi a preferiti

Il punto di vista della Guida MICHELIN

Una stella : una cucina di grande qualità

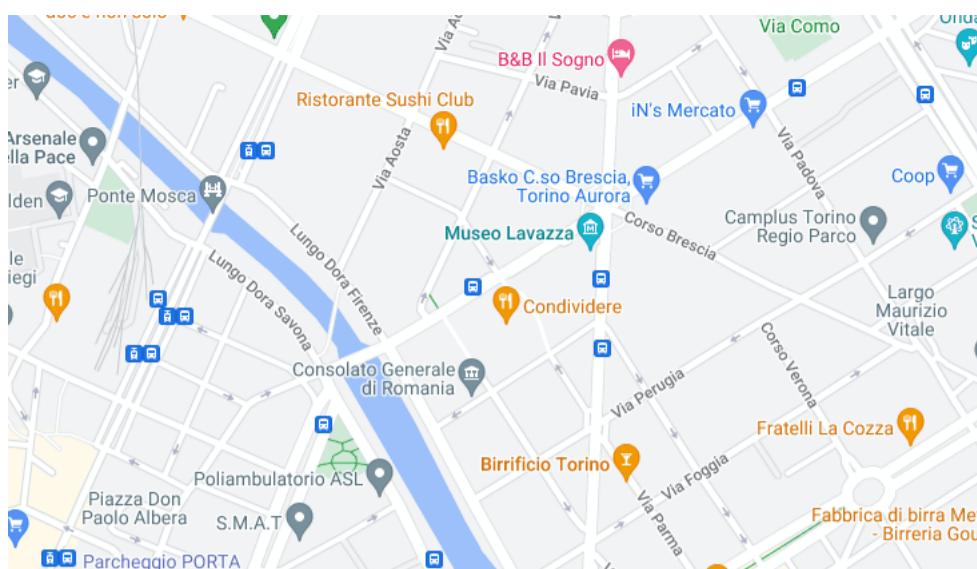
Cenare divertendosi è il mantra di Condividere: un'originale idea nata dalla volontà di Lavazza in collaborazione con il grande chef spagnolo Ferran Adrià. Ai fornelli Federico Zanasi, che proprio dalla Spagna importa due elementi-chiave della sua cucina: prodotto e tecnica. I Classici, Festival, Gran Festival sono le proposte che troverete una volta varcata la soglia di un ambiente moderno e attuale, realizzato dal famoso scenografo Dante Ferretti. Un servizio affabile, giovane e cordiale partecipa nell'accompagnare l'ospite in un'esperienza sensoriale a 360°, a cui concorre anche il sottofondo musicale. Dessert e caffè sono serviti in una saletta dedicata.

Consigliato in :

[Le cucine più creative a Torino](#)

Servizi

Aria condizionata
 Carta dei vini particolarmente interessante
 Carta di credito American Express
 Carta di credito MasterCard
 Carta di credito Visa
 Carte di credito/debito accettate
 Servizio al bancone
 Strutture per persone diversamente abili
 Terrazza

Posizione**Informazioni**

+39 011 089 7651

[Visita il sito web](#)

Ore di apertura

Lunedì	19:30-22:00
Martedì	19:30-22:00
Mercoledì	19:30-22:00
Giovedì	19:30-22:00
Venerdì	19:30-22:00
Sabato	19:30-22:00
Domenica	chiuso

Scopri anche:

TORINO

TORINO

TORINO

GENOVA

Le cucine più creative a Torino

Le migliori tavole nel cuore di
Torino

Trattorie di cucina piemontese a
Torino

Tavole vista mare a Genova

T
G

[Trova un ristorante nelle vicinanze](#)

[Trova un articolo correlato](#)

Hotel nelle vicinanze

Onore25 Hotel

Ristoranti

Hotel

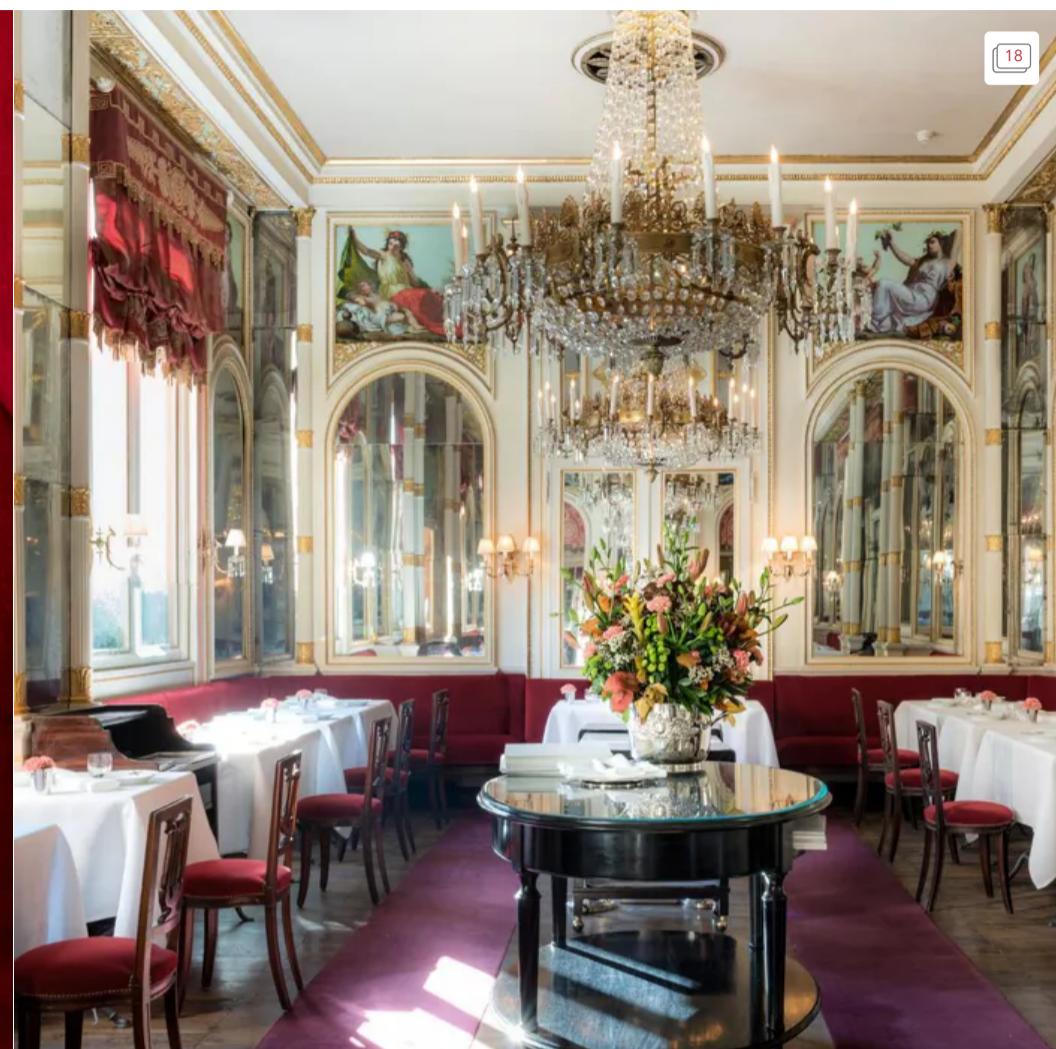
Preferiti

Magazine

Turin Palace Hotel



RISTORANTI

 Ricerca per ristoranti, località...[Ristoranti Guida Michelin](#) > [Italia](#) > [Piemonte](#) > [Ristoranti Torino](#) > Del Cambio

Del Cambio

piazza Carignano 2, Torino, 10123, Italia

€€€ · Contemporanea

 Aggiungi a preferiti

Il punto di vista della Guida MICHELIN

Una stella : una cucina di grande qualità

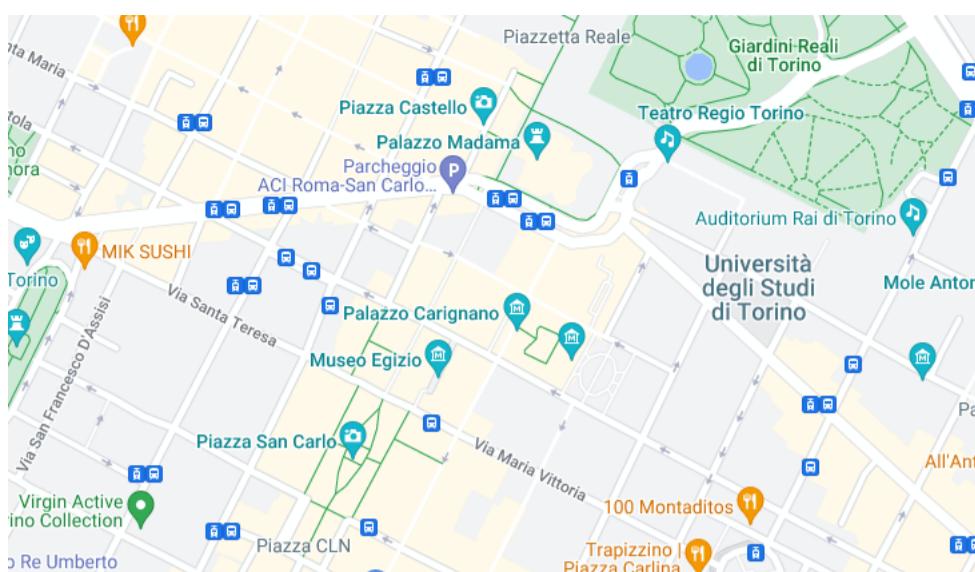
Fondato nel 1757, Del Cambio è un luogo d'innata eleganza dove la dicotomia tra arte contemporanea e arredi da romanzo d'epoca trova continuità nel menu dello chef Matteo Baronetto, cuoco che ha dato un grande contributo allo sviluppo della cucina italiana d'avanguardia nei primi anni Duemila. Abile nell'alternare manicaretti di stampo tradizionale a piatti più moderni e creativi, nel suo menu fanno capolino proposte equilibrate, precise e mai eccessive. Per conoscerlo in maniera un po' più diretta, gli ispettori consigliano di prenotare lo Chef Table: massimo quattro persone e un percorso pensato al momento. Completano l'offerta l'eccellente caffè-bistrot e pasticceria Farmacia Del Cambio e "Il tavolo della cantina", uno spazio che custodisce ben 19 000 bottiglie, collocato nelle fondamenta fisiche e spirituali del ristorante, sede di cene conviviali e degustazioni.

Consigliato in :

[Le migliori tavole nel cuore di Torino](#)

Servizi

Aria condizionata
 Carta dei vini particolarmente interessante
 Carta di credito American Express
 Carta di credito MasterCard
 Carta di credito Visa
 Carte di credito/debito accettate
 Strutture per persone diversamente abili
 Terrazza

Posizione**Informazioni**

+39 011 546690

Visita il sito web

Ore di apertura

Lunedì	chiuso
Martedì	19:30-22:30
Mercoledì	19:30-22:30
Giovedì	19:30-22:30
Venerdì	12:30-14:30 19:30-22:30
Sabato	12:30-14:30 19:30-22:30
Domenica	12:30-14:30

Scopri anche:

TORINO

TORINO

TORINO

GENOVA

Trattorie di cucina piemontese a
Torino

Le migliori tavole nel cuore di
Torino

Le cucine più creative a Torino

Tavole vista mare a Genova

[Trova un ristorante nelle vicinanze](#)

Hotel nelle vicinanze

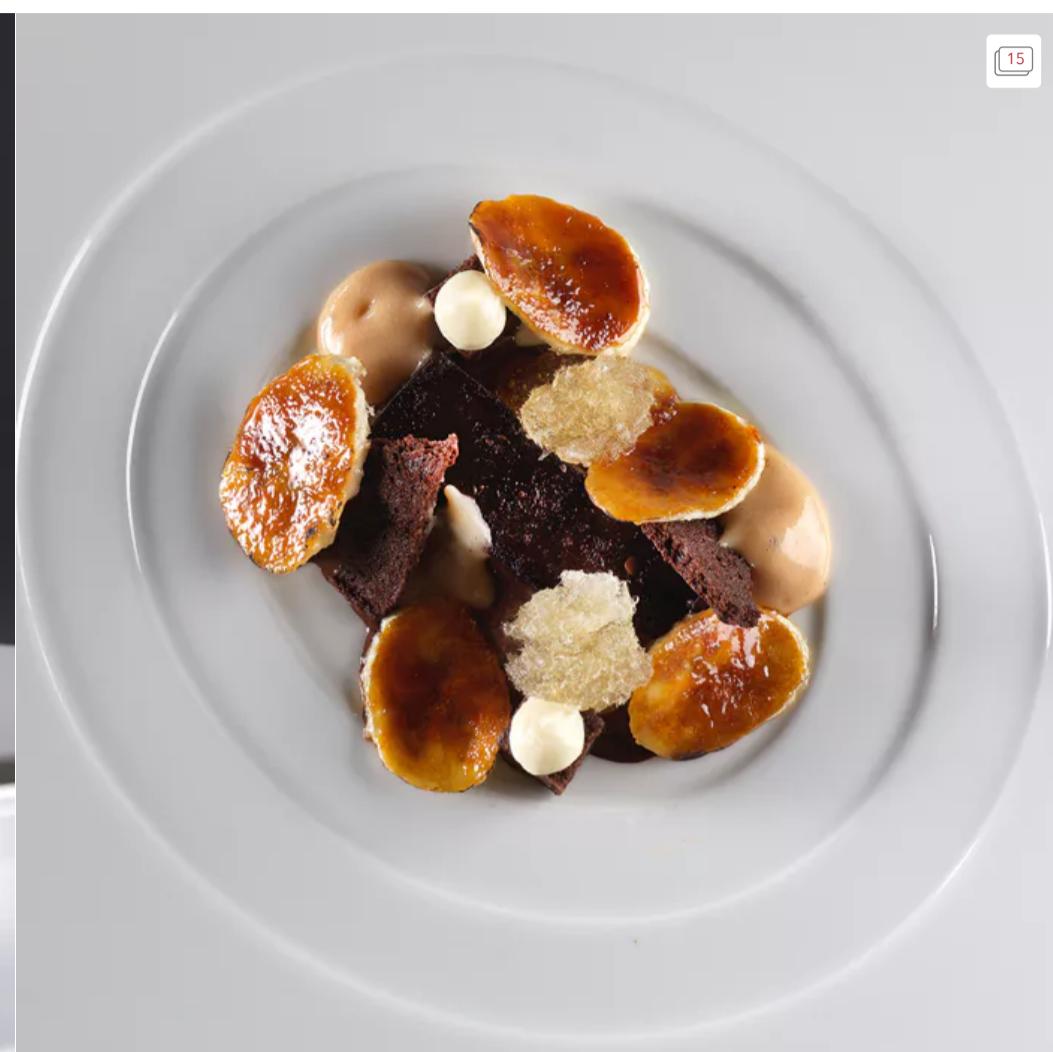
[NH Collection Torino Piazza
Carlina](#)

[Turin Palace Hotel](#)

[Opera35 Hotel](#)



RISTORANTI

 Ricerca per ristoranti, località...[Ristoranti Guida Michelin](#) > [Italia](#) > [Piemonte](#) > [Ristoranti Venaria Reale](#) > Dolce Stil Novo alla Reggia

Dolce Stil Novo alla Reggia

piazza della Repubblica 4, Venaria Reale, 10078, Italia

€€€ · Piemontese, Italiana contemporanea

 Aggiungi a preferiti[Prenota un tavolo](#)

Dolce Stil Novo alla Reggia

**Piazza della Repubblica, 4,
10078 Venaria Reale**[Torna all'inizio](#)

Scegli una data

<PrecSucc>
Novembre 2023**Lu Ma Me Gi Ve Sa Do**

1	2	3	4	5
6	7	8	9	10
11	12	13	14	15 16 17 18 19
20	21	22	23	24 25 26
27	28	29	30	

Powered by

Il punto di vista della Guida MICHELIN

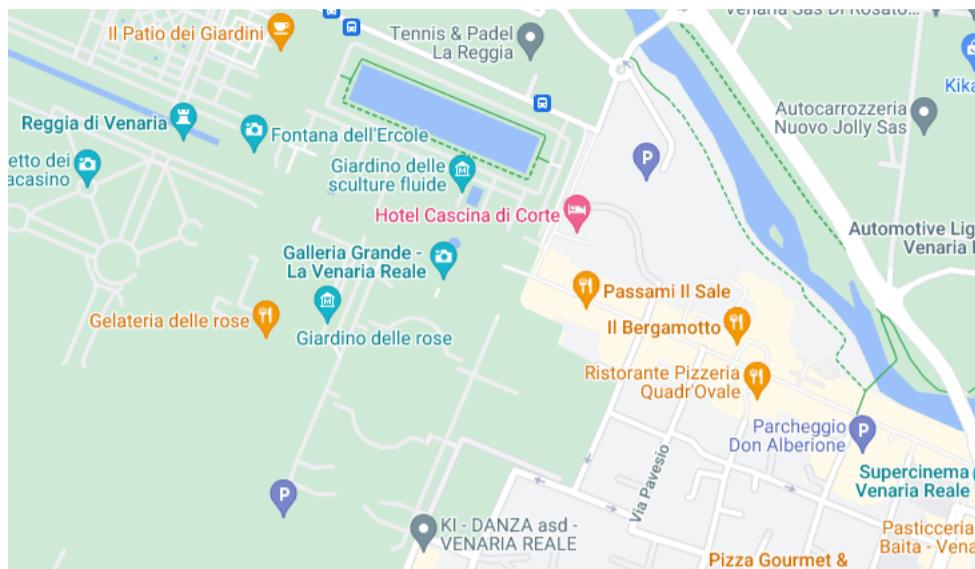
Una stella : una cucina di grande qualità

Ospitato all'interno del Torrione del Garove, il ristorante dispone di una bella terrazza affacciata sulle siepi geometricamente scolpite a cesaia dei giardini della Reggia di Venaria e sulla Corte d'Onore. Lo chef Alfredo Russo ridefinisce i piatti del territorio in chiave moderna e accattivante, sorprendendo l'ospite anche con qualche specialità di mare, in un ideale viaggio dal Piemonte al Sud. Dulcis in fundo, nel senso letterale dell'espressione, grande attenzione è dedicata alla pasticceria, fantasiosa e davvero imperdibile (provate il delizioso Limone candito "100 ORE" farcito con crema di limoncello!). Carta dei vini molto ben articolata e ampia scelta anche al bicchiere.

Servizi

Aria condizionata
 Carta di credito American Express
 Carta di credito MasterCard
 Carta di credito Visa
 Carte di credito/debito accettate
 Strutture per persone diversamente abili
 Terrazza

Posizione



Informazioni

+39 346 269 0588

[Visita il sito web](#)

Ore di apertura

Lunedì	chiuso
Martedì	chiuso
Mercoledì	12:30-14:30 19:30-22:30
Giovedì	12:30-14:30 19:30-22:30
Venerdì	12:30-14:30 19:30-22:30
Sabato	12:30-14:30 19:30-22:30
Domenica	12:30-14:30

Scopri anche:

TORINO

TORINO

TORINO

MILANO

[Le cucine più creative a Torino](#)

[Trattorie di cucina piemontese a Torino](#)

[Le migliori tavole nel cuore di Torino](#)

[I migliori ristoranti all'aperto fuori Milano](#)

[Trova un ristorante nelle vicinanze](#)

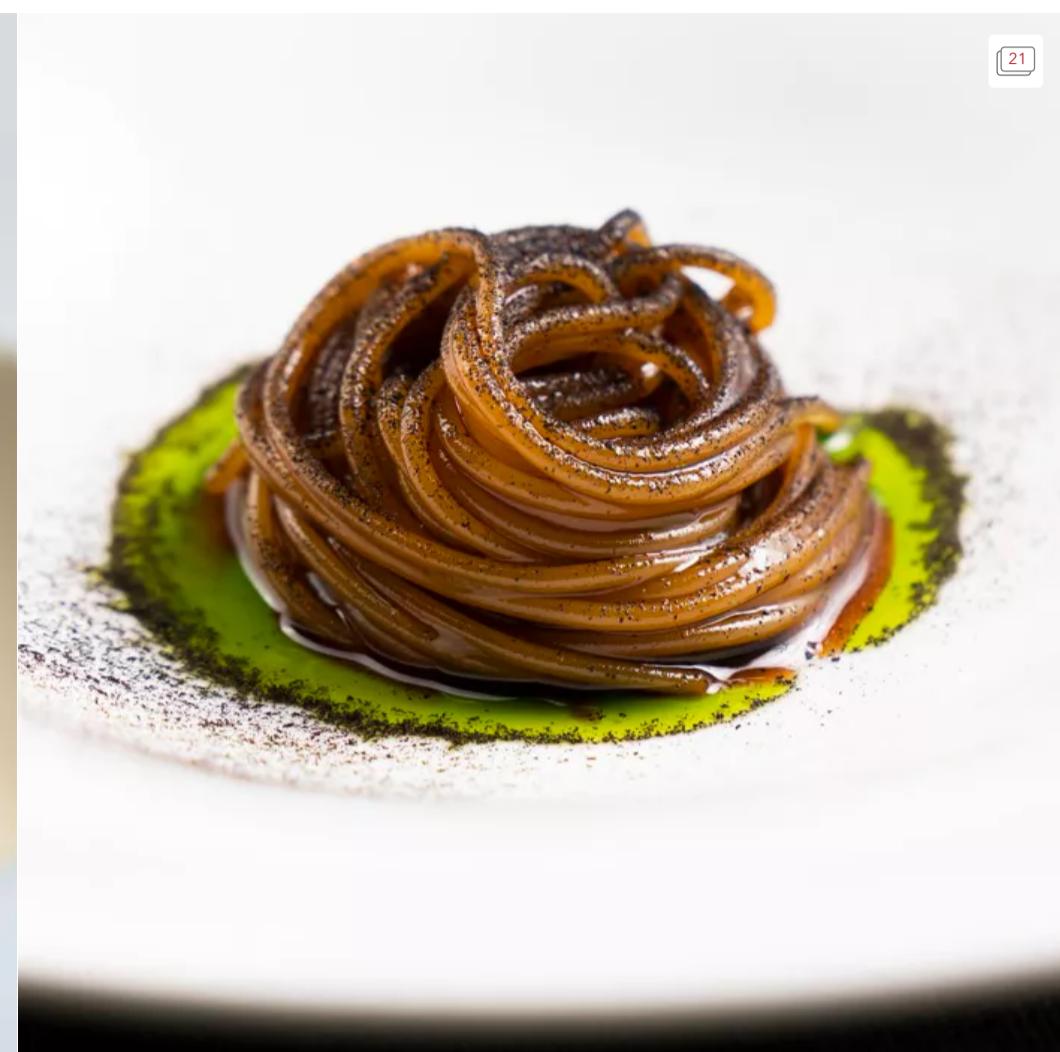
Hotel nelle vicinanze



RISTORANTI

 Ricerca per ristoranti, località...[Ristoranti Guida Michelin](#) > [Italia](#) > [Piemonte](#) > [Ristoranti Torino](#) > Magorabin

21



Magorabin

corso San Maurizio 61/d, Torino, 10124, Italia

€€€ · Creativa, Piemontese

 Aggiungi a preferiti

Il punto di vista della Guida MICHELIN

Una stella : una cucina di grande qualità

Nel 2023 il ristorante ha compiuto 20 anni e per festeggiare è stato creato un percorso degustazione #ventannidimago, con la colonna sonora che ha accompagnato il locale raccontata con il linguaggio di oggi. Come sempre, invece, nei piatti di Marcello Trentini sono rinvenibili echi della tradizione regionale ma anche una grande sinfonia di sapori e una rara combinazione di audacia, sensibilità, cultura gastronomica e tecniche sopraffine, che derivano dai suoi innumerevoli viaggi. Adiacente il ristorante, Casa Mago Lounge Bar vi attende per sorseggiare ottimi cocktail accompagnati da tapas e piccole proposte dello chef.

Consigliato in :

[Le cucine più creative a Torino](#)

Servizi

Aria condizionata

Carta di credito American Express

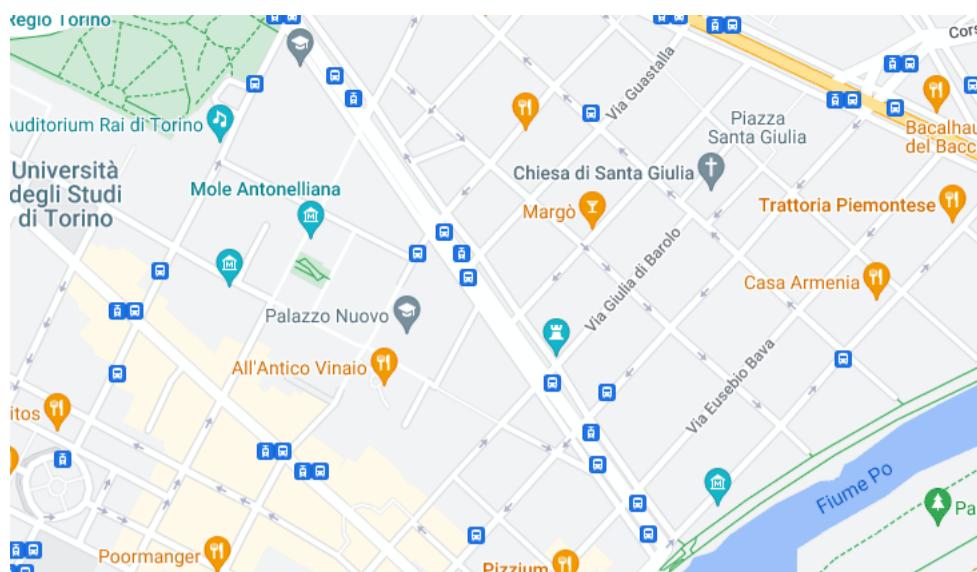
Carta di credito MasterCard

Carta di credito Visa

Carte di credito/debito accettate

Menu vegetariano

Strutture per persone diversamente abili

Posizione**Informazioni**

+39 011 812 6808

[Visita il sito web](#)

Ore di apertura

Lunedì	19:30-22:30
Martedì	19:30-22:30
Mercoledì	19:30-22:30
Giovedì	19:30-22:30
Venerdì	19:30-22:30
Sabato	12:30-14:30 19:30-22:30
Domenica	chiuso

Scopri anche:

TORINO

TORINO

TORINO

GENOVA

Le migliori tavole nel cuore di
Torino

Trattorie di cucina piemontese a
Torino

Le cucine più creative a Torino

Tavole vista mare a Genova

Ti
G

[Trova un ristorante nelle vicinanze](#)

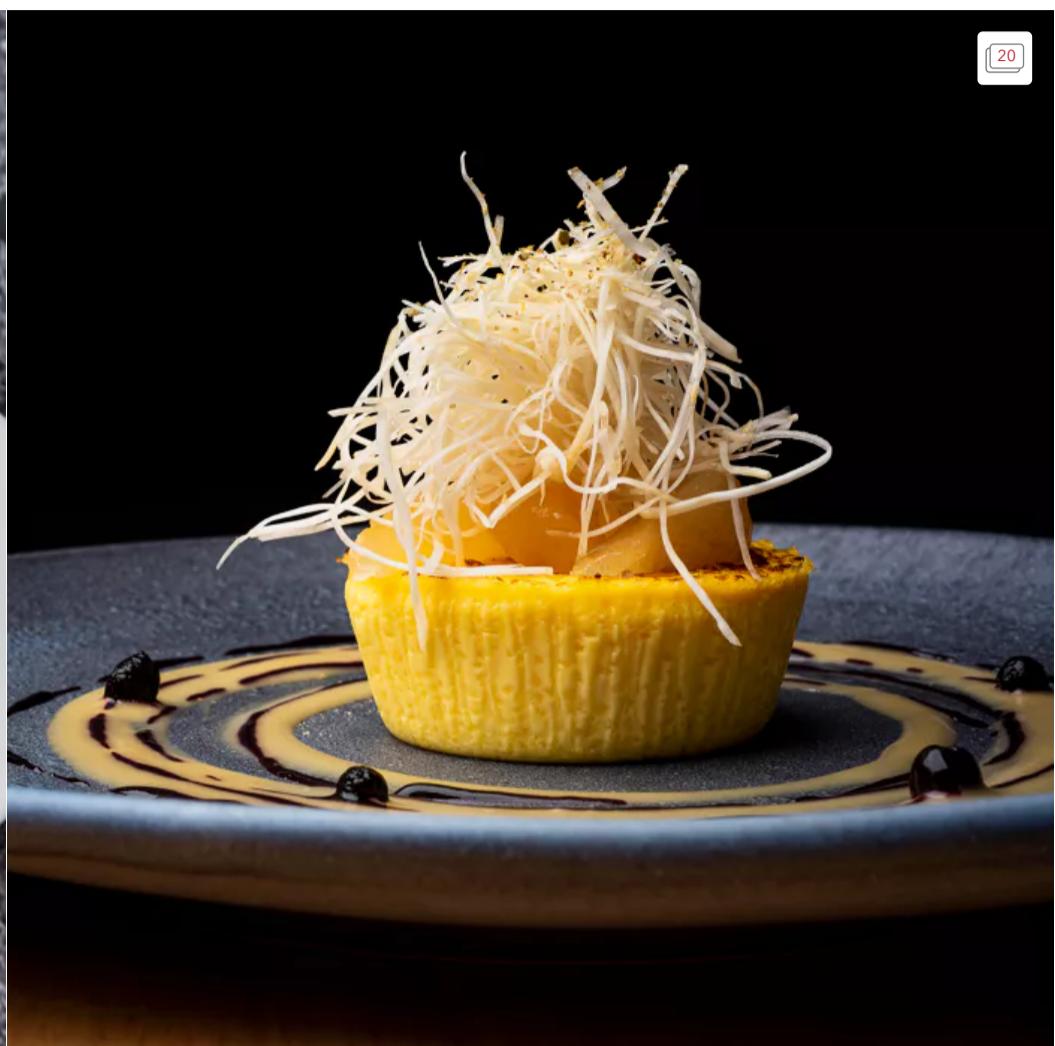
Hotel nelle vicinanze



RISTORANTI

Q Ricerca per ristoranti, località...

Ristoranti Guida Michelin > Italia > Piemonte > Ristoranti Torino > Piano 35



Piano 35

corso Inghilterra 3, Torino, 10138, Italia
€€€€ · Italiana contemporanea, Piemontese

Aggiungi a preferiti

[Prenota un tavolo](#)

Piano35

Corso Inghilterra, 3, 10138 Torino

[Torna all'inizio](#)

Scegli una data

<PrecSucc>
 Novembre 2023
Lu Ma Me Gi Ve Sa Do
 1 2 3 4 5
 6 7 8 9 10 11 12
13 14 15 16 17 18 19
 20 21 22 23 24 25 26
 27 28 29 30

Powered by

Il punto di vista della Guida MICHELIN

Una stella : una cucina di grande qualità

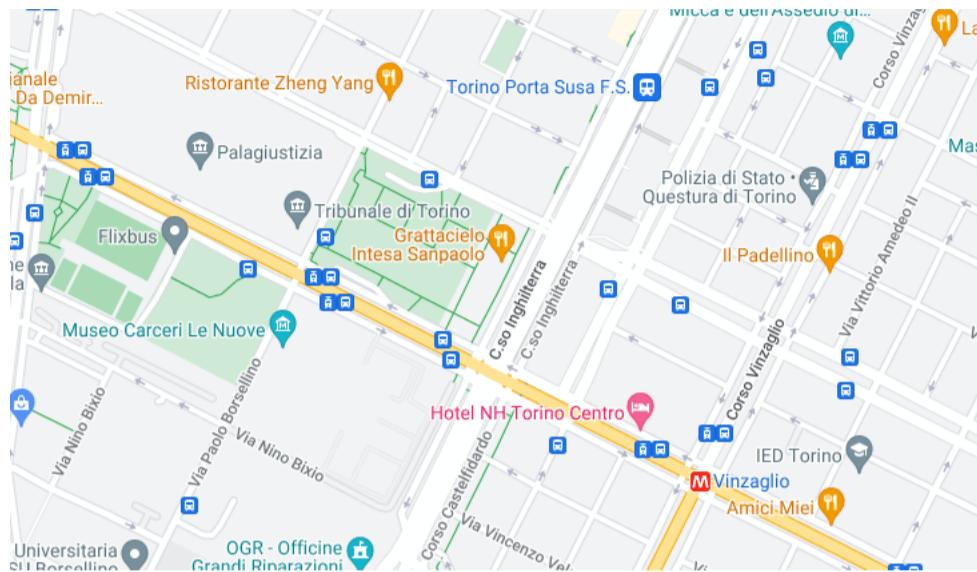
Riscaldamento geotermico, autoregolazione dell'illuminazione interna in base alla luce naturale, facciate a "doppia pelle": il grattacielo che ospita questo ristorante è unico per innovazione architettonica, materiali e tecnologie d'avanguardia. Piano35 si trova all'interno della serra bioclimatica dell'edificio, un ambiente unico in quanto giardino d'alta quota che si sviluppa dal 35° al 37° piano. L'offerta del ristorante, firmata da Christian Balzo, si basa su tre differenti proposte: "In Piemonte", un omaggio alla grande tradizione culinaria sabauda, "Giro d'Italia", in cui a farla da padrona è la materia prima del Bel Paese e "Piccolo Lago a Torino", che propone alcuni dei piatti più iconici di Marco Sacco, chef bistellato di Verbania e patron di Piano35. Ogni menu può essere assaporato nella versione light o in quella completa, a seconda che si scelgano quattro o sette portate. A pranzo il servizio bistrot si fa più easy. Al 37° piano, il Lounge Bar, seguito da Simone, figlio di Marco Sacco, rinnova l'aperitivo torinese con proposte fantasiose e una vista mozzafiato.

Consigliato in :

[Ristoranti](#)[Hotel](#)[Preferiti](#)[Magazine](#)

Servizi

Aria condizionata
 Carta di credito American Express
 Carta di credito Diners Club
 Carta di credito MasterCard
 Carta di credito Visa
 Carte di credito/debito accettate
 Strutture per persone diversamente abili
 Vista interessante

Posizione**Informazioni**

+39 011 438 7800

Visita il sito web

Scopri anche:

TORINO

TORINO

TORINO

GENOVA

Trattorie di cucina piemontese a
Torino

Le cucine più creative a Torino

Le migliori tavole nel cuore di
Torino

Tavole vista mare a Genova

T
G

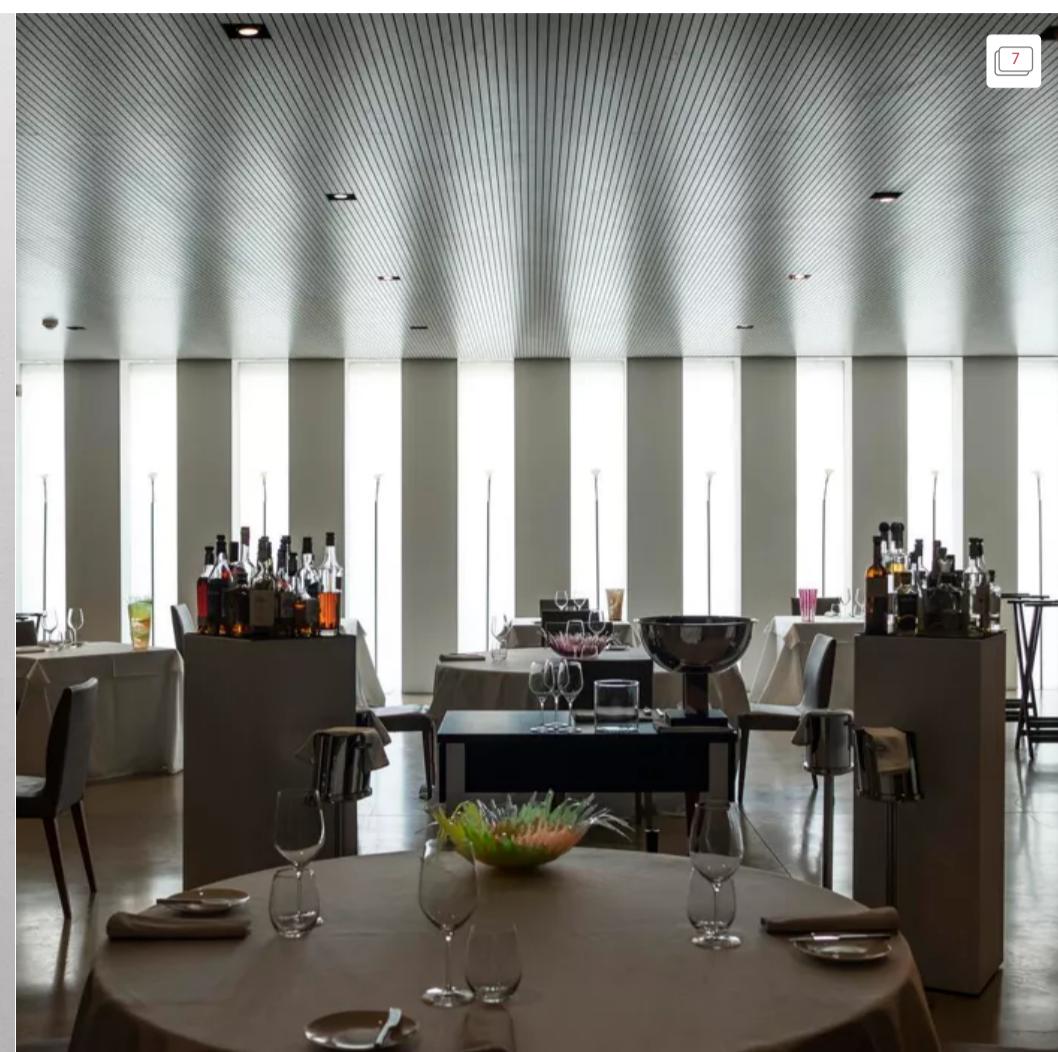
[Trova un ristorante nelle vicinanze](#)

[Trova un articolo correlato](#)

Hotel nelle vicinanze



RISTORANTI

 Ricerca per ristoranti, località...[Ristoranti Guida Michelin](#) > [Italia](#) > [Piemonte](#) > [Ristoranti Torino](#) > Spazio7

Spazio7

via Modane 20, Torino, 10141, Italia
€€€ · Mediterranea, Contemporanea

 Aggiungi a preferiti[Prenota un tavolo](#)

Spazio7

Via Modane, 20, 10141 Torino[Torna all'inizio](#)

Scegli una data

<PrecSucc>
 Novembre 2023
Lu Ma Me Gi Ve Sa Do
 1 2 3 4 5
 6 7 8 9 10 11 12
13 14 15 16 17 18 19
 20 21 22 23 24 25 26
27 28 29 30

Powered by

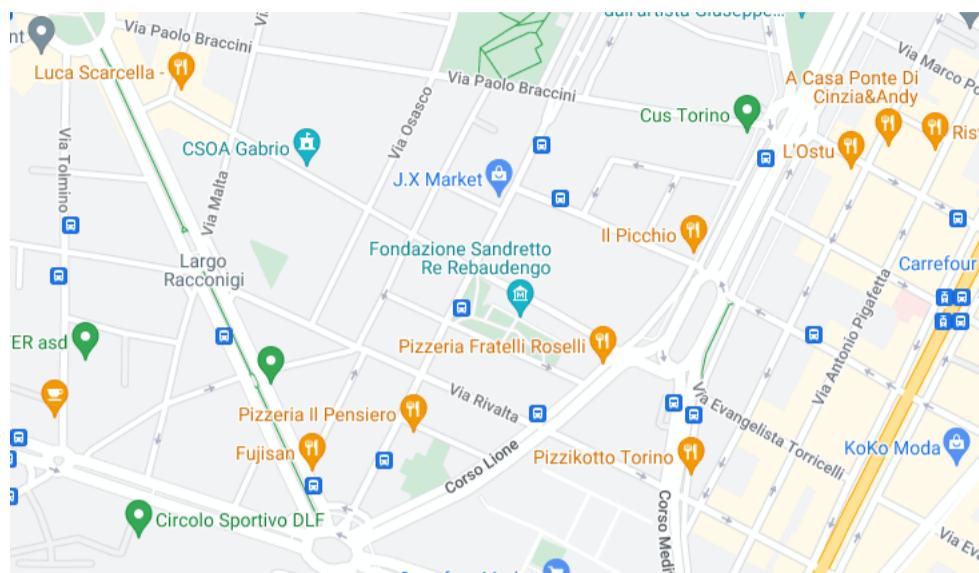
Il punto di vista della Guida MICHELIN

Una stella : una cucina di grande qualità

Al 1° piano dello Spazio Espositivo della Fondazione Sandretto Re Rebaudengo, dedita all'arte contemporanea, la cucina di Spazio7, firmata dal talentuoso chef Antonio Romano, coinvolge i 5 sensi e guarda al futuro ma con echi mediterranei e stagionali. Due menu degustazione e una carta che scavalca i confini nazionali. A pranzo, si rimane al piano terra con ricette più semplici al bistro-caffetteria.

Servizi

Aria condizionata
 Carta di credito American Express
 Carta di credito MasterCard
 Carta di credito Visa
 Carte di credito/debito accettate
 Strutture per persone diversamente abili

Posizione**Informazioni**

+39 011 379 7626

[Visita il sito web](#)

Ore di apertura

Lunedì	19:30-22:00
Martedì	19:30-22:00
Mercoledì	chiuso
Giovedì	19:30-22:00
Venerdì	19:30-22:00
Sabato	19:30-22:00
Domenica	12:30-14:00 19:30-22:00

Scopri anche:

TORINO

TORINO

TORINO

GENOVA

Trattorie di cucina piemontese a
Torino

Le cucine più creative a Torino

Le migliori tavole nel cuore di
Torino

Tavole vista mare a Genova

[Trova un ristorante nelle vicinanze](#)

Hotel nelle vicinanze



RISTORANTI

 Ricerca per ristoranti, località...[Ristoranti Guida Michelin](#) > [Italia](#) > [Piemonte](#) > [Ristoranti Torino](#) > [Unforgettable](#)

4



Unforgettable

via Lorenzo Valerio 5/b, Torino, 10122, Italia

€€€€ · Innovativa, Italiana contemporanea

 Aggiungi a preferiti[Prenota un tavolo](#)

Unforgettable

**Via Lorenzo Valerio, 5b,
10122 Torino**[Torna all'inizio](#)

Scegli una data

<PrecSucc>
 Novembre 2023
Lu Ma Me Gi Ve Sa Do
 1 2 3 4 5
 6 7 8 9 10 11 12
 13 14 15 16 17 18 19
 20 21 22 23 24 25 26
 27 28 29 30

Powered by

Il punto di vista della Guida MICHELIN

Una stella : una cucina di grande qualità

L'esperienza è totalizzante: un'escalation di gusti, giochi e profumi, che solo un team coeso ed appassionato è in grado di proporre e sostenere. Siamo nel cuore di Torino, si suona alla porta (non prima delle ore 20), si cena al bancone e il leit motiv è proprio l'interazione costante e amichevole con la brigata di cucina, che si occupa di tutto: accoglienza, servizio, conversazione... Poi c'è Jacopo, appassionato sommelier. La filosofia dello chef Christian Mandura è semplice: la verdura al centro! E in effetti tutte le portate del menu fisso mettono al centro un prodotto vegetale, facendo invece di carne, pesce e proteine in genere il contorno del piatto stesso. Ci sono tecniche moderne e tanta passione nelle proposte gastronomiche che a volte sorprendono per finezza, altre per esecuzione (preparatevi ad aiutarvi anche con le mani!). Tutt'intorno, mattoni a vista in un palazzo del '600 tra i pochi ancora presenti in città, luci soffuse e musica tecno! Al piano superiore la saletta Paradigma, destinata a soli quattro commensali, dove viene servito un unico animale in tutte le sue parti. Missione zero waste assolta!

Consigliato in :

[Ristoranti](#)[Hotel](#)[Preferiti](#)[Magazine](#)

Servizi

Aria condizionata
 Carta dei vini particolarmente interessante
 Carta di credito American Express
 Carta di credito MasterCard
 Carta di credito Visa
 Carte di credito/debito accettate
 Servizio al bancone

Posizione



Informazioni

+39 011 1892 3994

[Visita il sito web](#)

Ore di apertura

Lunedì	chiuso
Martedì	20:00-00:00
Mercoledì	20:00-00:00
Giovedì	20:00-00:00
Venerdì	20:00-00:00
Sabato	12:30-16:30 20:00-00:00
Domenica	chiuso

Scopri anche:

TORINO

TORINO

TORINO

GENOVA

Le cucine più creative a Torino

Trattorie di cucina piemontese a
Torino

Le migliori tavole nel cuore di
Torino

Tavole vista mare a Genova

[Trova un ristorante nelle vicinanze](#)

Hotel nelle vicinanze

Ristoranti

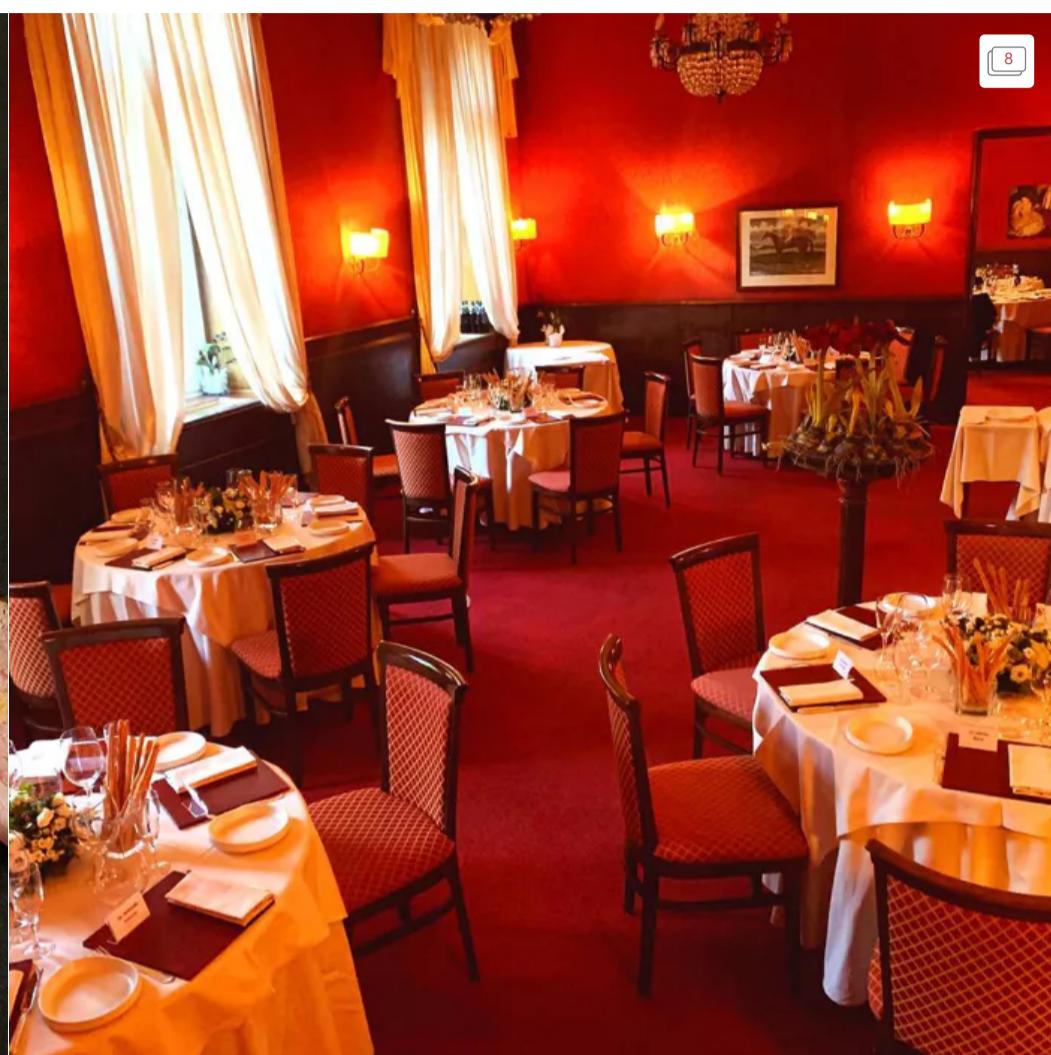
Hotel

Preferiti

Magazine



RISTORANTI

 Ricerca per ristoranti, località...[Ristoranti Guida Michelin](#) > [Italia](#) > [Piemonte](#) > [Ristoranti Torino](#) > [Vintage 1997](#)

Vintage 1997

piazza Solferino 16/h, Torino, 10121, Italia

€€€ · Italiana, Classica

 Aggiungi a preferiti

Il punto di vista della Guida MICHELIN

Una stella : una cucina di grande qualità

Ambiente ovattato ed elegante, velluti rossi e tavoli coperti da tovaglie immacolate: Vintage 1997 è una grande tavola della borghesia sabauda, che ha visto passare nel corso degli anni alcuni tra i più importanti protagonisti della vita cittadina. La cucina porta avanti una linea che allude a proposte classico-regionali rivisitate con cotture ed elaborazioni più contemporanee, soprattutto nel menu Luna Park (su prenotazione), mentre il Punt e Mes racconta in maniera esaustiva il territorio piemontese. Ma nella regione che nell'immaginario collettivo si vuole più orientata ai sapori di terra, osate l'eccellente Gran Crudo di Pesce.

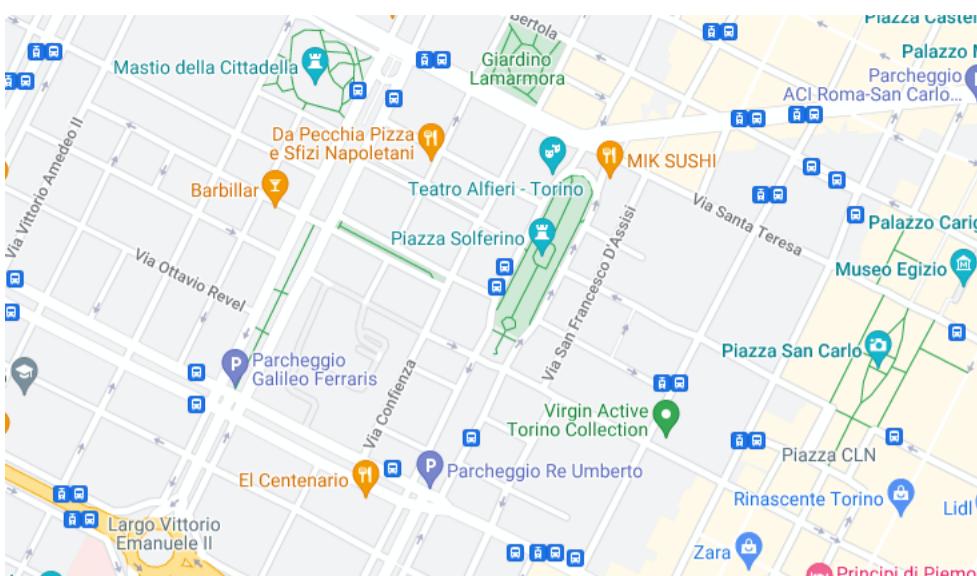
Consigliato in :

[Le migliori tavole nel cuore di Torino](#)

Servizi

Aria condizionata
 Carta dei vini particolarmente interessante
 Carta di credito American Express
 Carta di credito MasterCard
 Carta di credito Visa
 Carte di credito/debito accettate
 Menu vegetariano

Posizione



Informazioni

+39 011 535948

Visita il sito web

Ore di apertura

Lunedì	12:30-14:30 20:00-23:00
Martedì	12:30-14:30 20:00-23:00
Mercoledì	12:30-14:30 20:00-23:00
Giovedì	12:30-14:30 20:00-23:00
Venerdì	12:30-14:30 19:30-23:00
Sabato	19:30-23:00
Domenica	chiuso

Scopri anche:

TORINO

TORINO

TORINO

GENOVA

Trattorie di cucina piemontese a
Torino

Le migliori tavole nel cuore di
Torino

Le cucine più creative a Torino

Tavole vista mare a Genova

Trova un ristorante nelle vicinanze

Trova un articolo correlato

Hotel nelle vicinanze