

ELENCO LOCALI IN CUI È POSSIBILE DEGUSTARE I VINI TORINESI

 ***Al Tagliere, Via Corte d'Appello 6***

Da sabato 12 a domenica 20 ottobre: 12:00 – 15:00; 19:00 – 22:00

Il ristorante Al Tagliere propone a pranzo e a cena un menù particolare abbinato ai vini del canavese dell'azienda Fratelli Marco di Loranzé (To).

011-4369551

 ***Antico Balon, Piazza Emanuele Filiberto 3a***

Sabato e domenica: 12:30 – 14:30; 19:30 – 23:30;

Lunedì-venerdì: 19:30-23:30; chiuso il mercoledì

Il ristorante Antico Balon propone a pranzo e/o a cena un menù particolare abbinato ai vini del canavese dell'azienda Fontecuore di San Giorgio Canadese (To).

011-7652572

 ***Antico Porto di Savona, Piazza Vittorio Veneto 2***

Da sabato 12 a domenica 20 ottobre: 12:30 – 15:00; 19:30 – 22:30

Il ristorante Antico Porto di Savona propone a pranzo e a cena un menù particolare abbinato ai vini del canavese dell'azienda Cieck di San Giorgio Canavese (To).

011-8173500

 ***Arcadia, Galleria Subalpina 16***

Da sabato 12 a domenica 20 ottobre: 12:30 – 14:30; 20:00 – 22:30

Il ristorante Arcadia propone a pranzo e a cena un menù particolare abbinato ai vini del canavese dell'azienda La Masera di Settimo Rottaro (To).

011-5613898

 ***Bar Antica Piazza delle Erbe, Piazza Palazzo di Città 7c***

Da sabato 12 a domenica 20 ottobre: 12:00 – 20:00

Il bar Antica Piazza delle Erbe propone un menù particolare abbinato ai vini del torinese delle aziende L'Autin S.S. di Campiglione di Fenile (To) e Tenuta Riletto di Cuceglio (To).

345-5382867

 ***Bistrot Turin, Via Po 21b***

Da sabato 12 a domenica 20 ottobre: 10:00 – 23:00

Il ristorante Bistrot Turin propone a pranzo e a cena un menù particolare abbinato ai vini torinesi delle aziende Fratelli Marco di Loranzé (To), L'Autin S.S. di Campiglione Fenile (To), 'L Garbin Azienda Agricola di Chiomonte (To), Le Masche Azienda Agricola di Levone (To), Rossotto Stefano Azienda Agricola di Cinzano (To) e Tenuta Riletto di Cuceglio (To).

011-6989032

 **Caffè Elena, Piazza Vittorio Veneto 5**

Domenica-giovedì: 08:00 – 01:30; chiuso il mercoledì

Venerdì e sabato: 08:00 – 02:00

Il Caffè Elena propone a pranzo e a cena un menù particolare abbinato ai vini del canavese dell'azienda Fontecuore di San Giorgio Canavese (To).

329-5767414

 **Caffetteria GB - Corso San Martino, 5 bis**

Da sabato 12 a domenica 20 ottobre: 12:00 – 15:00; 17:30 – 19:00

La Caffetteria GB propone a pranzo e all'ora dell'aperitivo un menù abbinato ai vini de L'Autin.

011-531038

 **Fiorfood, Galleria San Federico 26**

Da venerdì 18 a domenica 20 ottobre: 12:00 – 14:30; 19:30 – 22:30

Il Bistrot di Fiorfood propone a pranzo e a cena il menù Divino che prevede dei piatti speciali abbinati ai vini del torinese.

011-511771

 **Gerla 1927, Corso Vittorio Emanuele II 88**

Da sabato 12 a domenica 20 ottobre: 08:00 – 21:00

La Caffetteria Gerla 1927 propone a pranzo un menù particolare abbinato ai vini del canavese dell'azienda Ortolani Azienda Agricola (To).

011-545422

 **Gertosio, Via Lagrange 34h**

Da sabato 12 a domenica 20 ottobre: 07:30 – 19:30; chiuso il lunedì

La pasticceria Gertosio propone un menù particolare abbinato ai vini del pinerolese dell'azienda L'Autin S.S. di Campiglione Fenile (To)

011-5621942

 **Goustò, Piazza della Repubblica 4**

Mercoledì- venerdì: 19:30 – 22:30

Sabato e domenica: 12:00 – 15:00; 19:30 – 22:30

Il ristorante Goustò propone a pranzo e/o a cena un menù particolare abbinato ai vini della collina torinese dell'azienda Rossotto Stefano Azienda Agricola di Cinzano (To).

329-9415437

 **Il Tabisca, Piazza Vittorio Veneto 16**

Da sabato 12 a domenica 20 ottobre: 12:00 – 00:00

Il ristorante Il Tabisca propone a pranzo e a cena un menù particolare abbinato ai vini del canavese dell'azienda Cieck di San Giorgio Canavese (To).

011-0207682

 **Infusion Café, Via Palazzo di Città 22d**

Domenica 13, giovedì 17, venerdì 18, sabato 18 e domenica 20: 19:00 – 23:30

Il Bistrot Infusion Café propone a cena un menù particolare abbinato ai vini del pinerolese dell'azienda L'Autin S.S. di Campiglione Fenile (To)

011-0203528

 **Lab, Piazza Vittorio Veneto 13**

Da sabato 12 a domenica 20 ottobre: 19:00 – 23:00

Il ristorante Lab propone a cena un menù particolare abbinato ai vini del torinese delle aziende Vini Balbiano S.N.C. di Andezeno (To), Terre dei Santi di Castelnuovo Don Bosco (To) e La Rivà Azienda Agricola di Bricherasio (To).

011-8170669

 **Mare Nostrum, Via Pescatore 16**

Da lunedì 14 a sabato 19 ottobre: 20:00 – 22:30

Il ristorante Mare Nostrum propone a cena un menù particolare abbinato ai vini del torinese delle aziende Cieck di San Giorgio Canadese (To), La Rivà Azienda Agricola di Bricherasio (To), L'Autin S.S. di Campiglione Fenile (To), 'L Garbin Azienda Agricola di Chiomonte (To).

011-8394543

 **Olsen, Via Sant'Agostino 4bis**

Da lunedì 14 a sabato 19 ottobre: 12:00 – 15:00

La Torteria Olsen propone a pranzo un menù particolare abbinato ai vini del torinese delle aziende L'Autin S.S. di Campiglione Fenile (To) e Terre dei Santi di Castelnuovo Don Bosco (To).

011-4361573

 **Osteria Il Porto, Via Bellezia 9**

Lunedì- venerdì: 19:00 – 23:00

Sabato e domenica: 12:30 – 15:00; 19:00 – 23:00

L'Osteria Il Porto propone a pranzo e/o a cena un menù particolare abbinato ai vini del

torinese delle aziende L'Autin S.S. di Campiglione Fenile (To) e Rossotto Stefano Azienda Agricola di Cinzano (To).

011-4367865

 **Pasticceria Abrate**, Via Po 10

Da sabato 12 a domenica 20 ottobre: 07:00 – 20:30

La Pasticceria Abrate propone un menù particolare abbinato ai vini del canavese dell'azienda Cieck di San Giorgio Canadese (To).

011-8122206


 **Prodotti Gianduja Torino**, Via Palazzo di Città 24

Martedì-venerdì: 09:30 – 19:00

Sabato-domenica: 10:30 – 19:00

La cioccolateria Prodotti Gianduja Torino propone un menu particolare abbinato ai vini del pinerolese dell'azienda L'Autin S.S. di Campiglione Fenile (To).

011-4362248

 **PROCHET** – Via Pietro Micca 6, 10122 Torino - [011 562 9109](tel:0115629109)

Sabato 19 ottobre - ore 17:00-19:30

Una degustazione dai mille abbinamenti. Insieme ai vini del Canavese dell'Azienda Vinicola Vignaioli Cantinieri F.lli Marco, specialità del territorio e... calici. Perché ogni vino vuole il suo calice, che ne esalti al meglio l'aroma.

Indispensabile prenotare allo 011 562 91 09

 **Querio**, Via Cernaia, 22/E, Torino

Tutti i giorni dalle 7,30 alle 20,00

Per tutta la durata della manifestazione, in abbinamento ai piatti in menù (risotto all'Erbaluce a pranzo, con presenza del produttore, e agnolotti al ragù di Barbera per l'aperitivo), i vini della Tenuta Roletto: Erbaluce di Caluso D.o.c.g. - Canavese Barbera D.o.c.

Il Passito Erbaluce di Caluso D.o.c. sarà abbinato, ogni giorno, a un dolce particolare di produzione Querio.


011-5621094

 **Sfashion Café**, Via Cesare Battisti 13

Da sabato 12 a domenica 20 ottobre: 12:15 – 14:30; 19:30 – 23:00

Il ristorante Sfashion Café propone a pranzo e a cena un menù particolare abbinato ai vini del canavese dell'azienda Santa Clelia di Mazzé (To).

011-5160085

 **Sibiriaki**, Via Bellezia 8g

Da sabato 12 a domenica 20 ottobre: 19:00 – 00:00

Il ristorante Sibiriaki propone a cena un menù particolare abbinato ai vini del pinerolese dell'azienda Consorzio Produttori Terre del Ramie di Pomaretto (To).

011-4360738