



Gastronomia/Pastificio a Torino

Via Mazzini, 36/a Tel. 011 8122523 Cell. 3339480067

Via San Tommaso, 12 Tel. 011 530347

Due botteghe, due pastifici, entrambi con la storia più antica della pasta fresca fatta a mano che Torino possa vantare. Realizziamo pasta fresca fatta a mano ripiena con ingredienti stagionali. I nostri agnolotti piemontesi Cavour sono tra i migliori della città e nei nostri laboratori vedrete nascere anche i plin langaroli, paste con farce tradizionali e contemporanee, preparazioni di diverse tradizioni regionali italiane – ricotta e agrumi, ricotta e spinaci, tortellini bolognesi – i classici tajarin – cavatelli, orecchiette, picci, busiate trapanesi, trofie ecc.. Grande attenzione è data alla scelta delle materie prime e all'uso di farine alternative per amanti e intolleranti (Senatore Cappelli, Farro, Kamut italiano-Khorasan). Possiamo, con orgogliosa passione, dichiarare che siamo gli unici a Torino a realizzare pasta fresca piegata esclusivamente a mano. Accanto a tutto questo, una gastronomia gustosa, verdure stagionali in varie cotture, piatti di pesce, insalata russa proposta con le verdure cotte al vapore.

A PRANZO:

**** Piatto Tris di pasta fresca fatta a mano
Dolce _ A partire da 10 euro**

MERENDA SINOIRA:

**** Tre antipasti freddi-Tre antipasti caldi-Un calice di prosecco A partire da 10 euro**

A CENA:

**** Cena piemontese a base di piatti tradizionali a scelta:
Tre antipasti caldi - Tre antipasti freddi
Bis di primi
Contorno
Caffè - Acqua ___ A partire da 22 euro**

(E' gradita la prenotazione)

(I prezzi indicati sono comprensivi di coperto)

(Le formule indicate sono solo alcune delle possibilità di pranzo e cena offerte dal Pastificio Sapori)

CORSI DI PASTA FRESCA FATTA A MANO:

***** Contattandoci possiamo organizzare corsi di pasta fresca fatta a mano.**