

CAVALLITO & LAMACCHIA E IACCARINO

I CENTO

di TORINO
e PIEMONTE

2012



I 50 migliori
RISTORANTI
e le 50 migliori
PIOLE

+ I 50 MIGLIORI LOCALI
DELLA REGIONE

PREFAZIONE DI ANDREA BAJANI

Taberna Libreria

Libri, delikatessen, cucina: una sosta charmant che guarda al Mediterraneo

VIA BOGINO 5, TEL. 011 8128028, WWW.TABERNALIBRARIA.TO.IT

ORARIO CUCINA: 12-14.30, 19.30-23

CHIUSURA: domenica

FERIE: una settimana ad agosto, una settimana a gennaio

PREZZO MEDIO: € 25-30

MENU: solo alla carta (ultimo martedì del mese menu a tema € 30)

CARTE DI CREDITO: tutte tranne American Express

Quella di Alberto, Chiara e Vito è una delle soste più piacevoli, più semplicemente raffinate, più calorose, più gustose del centro di Torino. Qui non siamo nella terra delle trattorie spartane, dei locali tradizionali, degli ambienti ombrosi e un poco melanconici (che peraltro ci piacciono tanto); qui siamo, in primis, nella centralissima via Bogino, ma soprattutto in una sorta di enoteca-libreria molto azzeccata, piena di scaffali, di conserve, di *delikatessen*, di legni, di tavolini fatti con le casse del vino, di libri, di citazioni sulle pareti, di calore, di *savoir faire*. Un gioiellino: il diminutivo è d'obbligo, perché la sala in cui s'entra, quella con il banco per la mescita, non è piccola, ma quella a destra in cui anche si mangia non è davvero grande. Comunque, ci s'accomoda ed ecco un menu su carta color senape che sa di Paolo Conte, cioè di Piemonte che guarda alla Liguria: risotto con fonduta ma anche garganelli pomodoro e basilico, guancia di vitello brasato ma anche merluzzo in umido con patate, tonno gratinato ma pure insalatone, l'*assiette* di formaggi erborinati ma *tambien* il carpaccio di spada, il Serrano ma pure le sfogliatine con gelato e composta ai frutti di bosco o con cioccolato fondente. Come si vede, piatti non banali, confezionati con ottime materie prime e trattate con rispetto, con un po' di suggestioni che seguono la Via del Sale ma pure che guardano oltre, alle altre regioni italiane, ai Paesi vicini. A pranzo si mangia a prezzi medi che però la sera cominciano a somigliare a quelli di un ristorante. Il che, per tanti versi - a partire dalla qualità dei piatti - è legittimo, visto che con il calar delle tenebre, come Jekyll e Hyde, la Taberna si trasforma da vineria con cucina a ristorantino di charme. Le serate evento - fritto, bollito, pesce - sono di solito proposte a 30 euro, che è un ottimo prezzo.