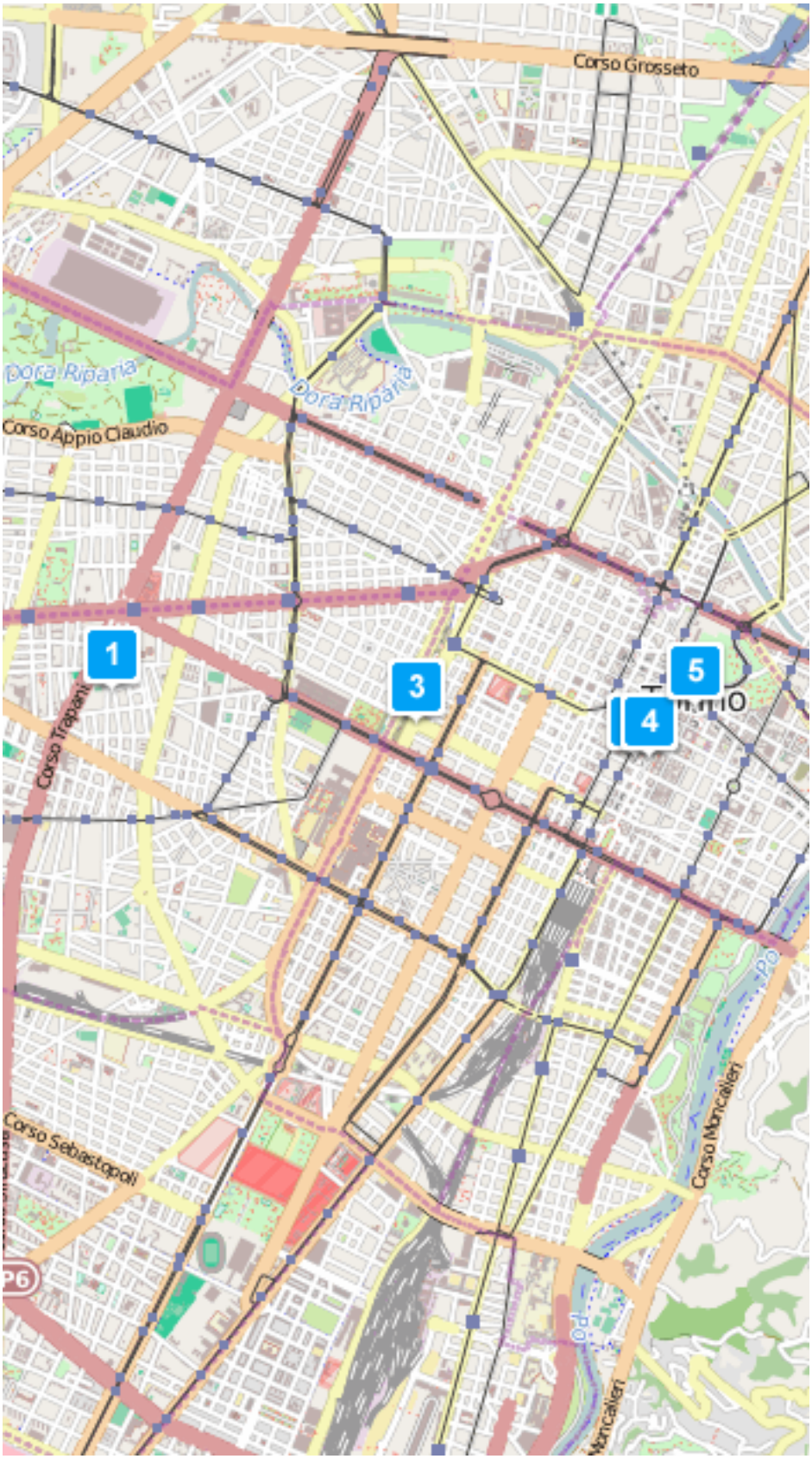
Турин Италия

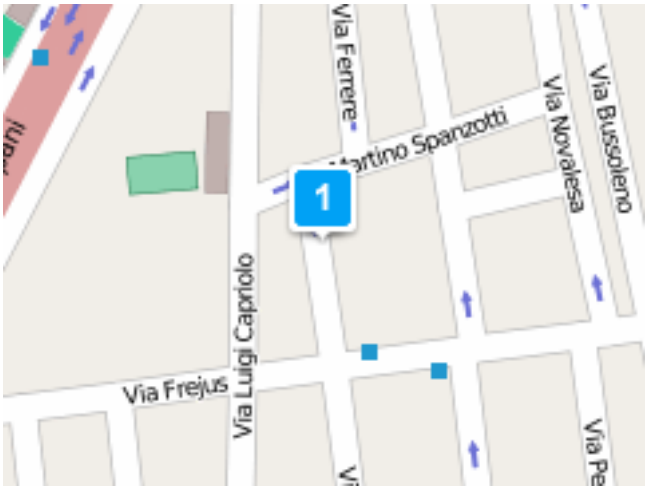


1. Ресторан Le Antiche Sere
2. Кафе Torino
3. Ресторан La Gola
4. Кафе San Carlo
5. Кафе Mulassano

1. Ресторан Le Antiche Sere

Фото: Thinkstock / fotobank.ru

В Турине, к сожалению, почти не осталось традиционных семейных ресторанчиков, предлагающих настоящую пьемонтскую кухню. «Античные вечера» - один из последних и единственный в городе (остальные траттории находятся за пределами Турина). Блюда здесь домашние, поэтому их выбор невелик, зато все без исключения – потрясающе вкусные. Знаменитое фирменное блюдо – **stinco di maiale al forno**, - запеченная свиная ножка. Стоит попробовать и местные сыры (особенно, горгонзолу), каштановый мед, повидло. Здесь также отличные вина (пьемонтские) и прекрасная атмосфера. Траттория очень популярна, поэтому столик желательно бронировать заранее.



Адрес:
Via Cenischia 9

Часы работы:
Пн-Сб. Вс- выходной

2. Кафе Torino Caffè Torino

Фото: jeroen020 / Flickr.com

Это заведение расположилось на другом конце той же аркады, где находится не менее известное Caffè San Carlo. Правда, оно чуть-чуть моложе, открылось в 1904 году. Caffè Torino славится своей зимней отапливаемой террасой — так что гости с 1950-х годов даже в холодное время могут сидеть на улице.

Хотя и внутри очень неплохо – интерьеры в стиле ар-нуво дают ощущение домашнего салона: бархатная обивка мебели по соседству с деревянными каминами тому способствует. Именно здесь любила выпить кофе одна из величайших кинозвезд в истории Голливуда Эва Гарднер. Однако обратить внимание здесь стоит не только на кофе, но и на коктейли. Особенно на Negroni — «адскую смесь» Campari, Martini Rosso и джина. Также к аперитивам здесь предлагают шведский стол с отличными закусками.

Адрес:
Piazza San Carlo, 204

Сайт:
http://www.caffe-torino.it/

3. Ресторан La Gola

Фото: Thinkstock / fotobank.ru

Название этого милейшего заведения переводится с итальянского как **«ущелье»** (что соответствует маленьким размерам помещения) и как **«чревоугодие»**, но в данном случае - это не грех, а дань восхищения потрясающему вкусу блюд, приготовленных заботливыми руками поварской команды.

Находится ресторан недалеко от центра рядом с железнодорожным вокзалом **Porta Susa**. Владелец его, **Доменико Кайрола**, - бывший альпинист, завязавший со скалолазанием после того, как провел целую ночь в горах при температуре минус 30, пытаясь помочь раненому другу. Кайрола отморозил почти все пальцы, и с ними пришлось расстаться, но это не помешало ему открыть лучший ресторан в пьемонтской столице и постоянно находиться на рабочем месте: хозяин всегда сам выбирает вина для гостей и приносит их из личных погребов (невообразимо вкусные!).

Шеф-поваром здесь работает его сын Энрико, придумывающий неповторимые по красоте кушанья: куриный салат, заправленный перечно-горчичным соусом, каштаны в белом вине, хрустящие палочки из сладкого теста со сливочным мороженым. Цены - разумные: обед или ужин на двоих с закусками, первыми и вторыми блюдами, десертами и бутылкой вина обойдется примерно в 80 евро. Поменьше еды и без алкоголя – около 40 евро.

Адрес:
Corso Giacomo Matteotti, 59

4. Кафе San Carlo Caffè San Carlo

Фото: caffesancarlo.it

Свою историю кафе ведет с 1822 года и является одним из символов Турина. У кафе скромный фасад, но внутри это настоящий дворец. В 1842 году кафе приобрело интерьер, который сохраняется по сегодняшний день. Создавали его, кстати, известные итальянские живописцы и скульпторы. Тогда же Caffè San Carlo прославилось на всю Италию — именно здесь впервые в стране начали использовать газовые лампы.

Нонконформисты и Александр Дюма

В этом месте любили встречаться итальянские нонконформисты. Из-за этого кафе даже несколько раз закрывали, но потом оно снова открывало двери своим посетителям. Здесь также бывал Александр Дюма; в заведении любят рассказывать, что свой первый бичерин он попробовал именно у них. А также добавят к этому целый список знаменитых людей, которые за все годы перебывали в Caffè San Carlo.

Внутри поражают люстры из муранского стекла, мраморные полы и большие зеркала. Здесь подают один из лучших туринских аперитивов за вполне адекватные деньги, так что, заглянув сюда, не откажите себе в этом удовольствии.

Адрес:
Piazza San Carlo, 156

Сайт:
http://www.caffesancarlo.it/

5. Кафе Mulassano Caffè Mulassano

Фото: Rubber Slippers In Italy / Flickr.com

Как говорят местные знатоки, кофе в этом месте самый вкусный во всем Турине. Его готовят из смеси кофейных зерен, которая создается специально для этого кафе. Место ведет свою историю с 1907 года, а в 1925 году изрядно прославилось первым в Италии тостером. Его сюда доставили из изобретательной Америки. С тех пор жители и гости города ценят здешние завтраки.

За барной стойкой дешевле
Помните, что в любом кафе города, сидя за столиком вы платите за блюда и напитки больше, чем устроившись за барной стойкой или за take away. И это касается не только Турина.

Помимо кофе, здесь подают прекрасный аперитив, который также делается специально для «Мулассано» на небольшом собственном заводике. Не забудьте также попробовать здешние вкусные сандвичи.

Адрес:
Piazza Castello, 15

Сайт:
http://www.caffemulassano.com/