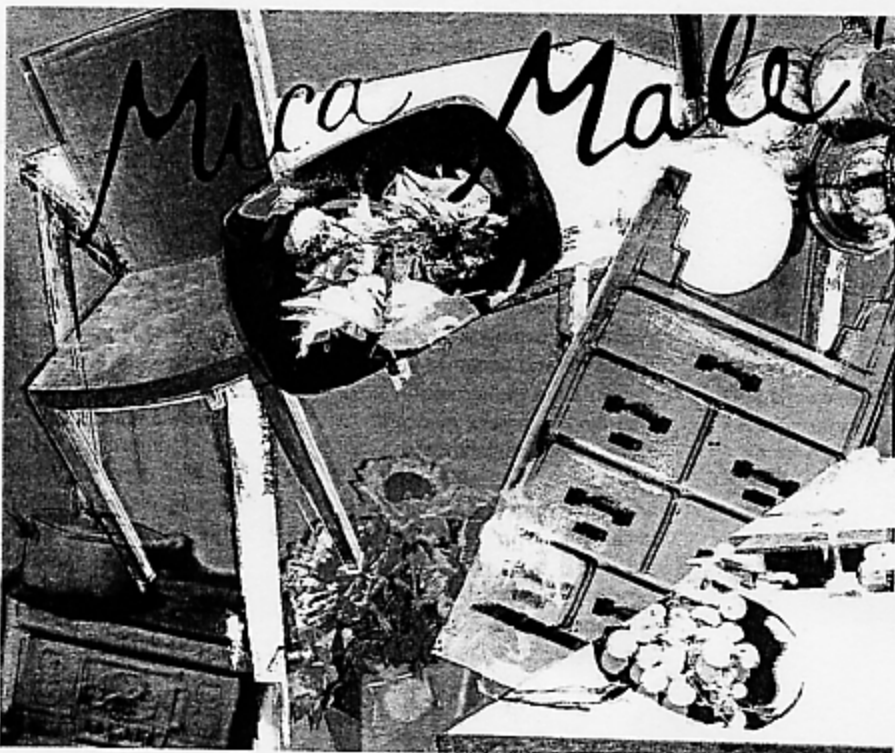


# MANGIARE & BERE TORINO

| DI BRUNO BOVERI E LEO RIESER |

## A VOLTE SVECCHIARSI È UN'IDEA MICA MALE



© Giorgio Ricca

**In soffitta i mobili della nonna e libertà d'invenzione in cucina. La ricetta è riuscita**

Mica male. Non è un giudizio, è il nome del ristorante. Anzi, quello nuovo. Fino a un paio di mesi fa si chiamava Savoia (per via della piazza quasi attaccata). Vista l'estate turbolenta del principe, meglio allontanare rimandi imbarazzanti? Non solo,

ovvio... A essersi trasformata è in realtà la filosofia del locale. A partire dal nome per arrivare agli ambienti, una volta caratterizzati da un'atmosfera calda, vagamente raffinata e austera, con mobili d'epoca e decor un po' datato. Ora invece le pareti spatolate di un bel grigio cangiante, i tavoli bianchi e le sedie in simil maglia di metallo danno un tono decisamente più informale. Appetibile per un pubblico più giovane.

Anche la cucina (i cuochi sono rimasti gli stessi, e questa è una garanzia) ha dato una sterzata in questa direzione, a iniziare dalla bella invenzione dei piatti particolari presentati nella prima pagina del menu: piatto di vetro, per esempio, per la scaloppa di spada con costine e condimento alla soia; resina per l'insalata di lattughino e fagioli con straccetti di faraona alle erbe in riduzione di balsamico; acciaio (una griglia sui generis) per il fritto di mare al mais e verdure; pietra per la tagliata di fassone con fiocchi di sale speziato e verdure alla griglia; legno per i salumi e formaggi delle valli; marmo per il tortino di cioccolato caldo e vaniglia.

La creatività si alterna alla tradizione anche nel menu, dove a fianco della classica carne battuta al coltello trovate una deliziosa insalatina di mistanza di mare in cialda di lenticchie (dove calamari e seppie tagliati ad anelli sottilissimi colmano assieme a microscopici gamberetti una croccante cialda di farina di lenticchie) e così via col risotto ai funghi di bosco e gli gnocchi con castagne e fonduta di Castelmagno e altre golosità. Aggiungete una bella carta dei vini, con offerta anche di mezze bottiglie di buoni produttori, oltre alla possibilità di bere anche solo un calice. Spesa ragionevole, diciamo intorno ai 35 euro. Insomma, mica male. E questo è un giudizio.

**MICA MALE**  
via Corte d'Appello, 13  
tel. 011-4362288  
chiuso domenica e sabato a pranzo