

Il Micamale nasce nel 2006 e raccoglie l'eredità dello storico ristorante Savoia. Lo chef è rimasto lo stesso (Mario Ferrero) ed è garanzia di qualità. L'arredo però è diventato più informale (pur essendo minimal-chic) e l'ambiente più giovanile e disteso. La cucina abbina la tradizione piemontese alla ricerca creativa: le portate (sempre di stagione) possono essere servite in modo tradizionale oppure su supporti particolari come marmo, vetro, legno o pietra. Carne e pesce tutto l'anno. Lo chef consiglia fiori di zuccina in pastella, strudel di topinambur e ginger in crema di zucca, filetto alle erbe di stagione, sformato di ortiche con fonduta dolce. Selezione di circa 150 vini italiani ed esteri. Si cena con una spesa di circa 30/35 euro ma si può anche scegliere il menu fisso a partire da 18 euro.



Via Corte d'Appello, 13 | tel./fax 0114362288

www.ristorantemicamale.com

orario: 19-24 (aperto a pranzo) | riposo: sabato a pranzo e domenica

Ristorante

MICAMALE