Conte Verde

Description

CONTE VERDE

La nostra cucina tradizionale è ricca di sapori e di storia a partire dagli antipasti sino alla pasticceria artigianale. Non mancano le specialità piemontesi: le acciughe al verde, gli agnolotti, il brasato. La nostra cantina vi offre solo etichette selezionate DOC e DOCG, per accompagnare ogni piatto con il vino giusto. La cantina offre anche una interessante selezione di vini a marchio Conte Verde. Il menù è arricchito da numerosi piatti della tradizione italiana. L'ambiente elegante e accogliente vi farà trascorrere una serata piacevole, all'insegna del mangiare e bere bene nel cuore della antica città romana di Torino.

Tra uno stuzzichino e un bicchiere di vino Piemontese potete organizzare la serata nell'animato quadrilatero Romano, il centro dei locali notturni e più alla moda della città e perdervi tra i vicoletti affollati di gente e di tanta allegria.

Venite ad assaggiare la nostra pizza, profumata e fumante, appena sfornata. Provate le nostre specialità: farinate farcite, bocconcini a sorpresa e il quadrifoglio farcito. Anche per vegetariani.
Oltre ai rinomati gianduiotti la nostra pasticceria artigianale vi farà conoscere ed apprezzare vere specialità. Torta al pistacchio, torta Gianduja, biscotti di pasta di melega, la torta di nonna Tonia e i baci di dama.
Da noi potete trovare il tipico Bicerin Piemontese, il goloso marocchino Conte Verde, il marocchino al Gianduiotto o il marocchino Prestige. Accompagnate la vostra colazione con la nostra pasticceria artigianale che vi farà conoscere ed apprezzare le specialità Piemontesi. E per una dolce pausa c'è la nostra sala Tè.

Aperitivo Conte Verde:
Dalle ore 17:30 gran buffet

Orari:
lunedì Chiuso
martedì e mercoledì 07:30–18
giovedì 07:30–22:30
venerdì 07:30–23
sabato 08:30–23
domenica 08–23
Indirizzo: Via Palazzo di Città, 21, 10122 Torino TO
Telefono: 011 521 1056
Mail: stinelli@conte-verde.it
Sito web: www.conte-verde.it

Social

Facebook: https://www.facebook.com/agostinodirector/
Instagram: https://www.instagram.com/conte_verde_ristorante/