

# Ristorante Capovolto: piacevole scoperta nel quartiere San Salvario

scritto da Redazione | 17/10/2017



**Nonostante la breve vita del locale e la giovane età del personale, vi è una certa saggezza nella selezione delle materie prime e nel suggerimento di interessanti varianti vegan e gluten-free nel menù.**

Torino, negli ultimi anni, ha assistito alla crescita di diverse tendenze alimentari. Nel campo della ristorazione, le più rappresentate sono state senza dubbio i **ristoranti vegani**, quelli etnici e ultimi, ma non meno importanti, i locali della tradizione e quelli gourmet.

Il **Ristorante Capovolto**, aperto a maggio di quest'anno nel quartiere San Salvario, ha immediatamente riscosso impressioni positive grazie alla capacità di assecondare le esigenze della clientela con un personale giovane e qualificato ma anche per la **selezione di materie prime di qualità** con diverse certificazioni Slow Food e Bio.

## **Capovolto Torino - Ristorante Pizzeria**

Il menù propone le due opzioni tra ristorante alla carta e pizzeria. Nella prima, si può notare una

spiccata presenza di **piatti a base di pesce**. Gli antipasti, tra abbinamenti tradizionali e frammenti di cucina fusion, annoverano ricette semplici con accostamenti poco azzardati - vedi la delicata **insalata tiepida di mare con verdure croccanti**. Primi classici e genuini - ottimo il **pacchero con rana pescatrice, calamari e pomodori pachino** - e secondi con gusti forti e decisi, come il **pollo caramellato al miele di castagno**, completano il menù. Apprezzabile la varietà di pesci nella frittura mentre più discutibile appare la scelta delle verdure in tempura come secondo piatto. Sarebbe consigliabile, infatti, inserire questa portata tra i contorni in quanto le verdure non contengono una quota di proteine tali da essere considerate come secondo.

Gli amanti della pizza troveranno una lista di 20 alternative accomunate dall'impasto con farina tipo 1 macinata a pietra, lievitazione a bassa temperatura per oltre 48 h con lievito madre e guarnitura con ingredienti DOP, IGP e STG provenienti dall'intero stivale. Disponibili anche la variante integrale e quella vegana - soia o riso - per la mozzarella.

A contorni poco innovativi, seguono i **dolci** i quali rappresentano la ciliegina sulla torta di un'ottima cena. Preparati con cura e classe, vengono proposti nella loro versione classica, come il tiramisù, oppure in quella più innovativa tipo la **millefoglie con panna, fragola e coulis di fragole**.

**Menzione d'onore va al servizio sempre cordiale e disponibile**, come dimostra il liquore della casa gentilmente offerto e va anche segnalato un rapporto qualità/prezzo che invoglia il cliente a ritornare.

Dopo aver letto questa recensione, se avete buone aspettative sul ristorante, siate sicuri che non verranno "capovolte".

**Ristorante e Pizzeria Capovolto**  
Via Tommaso Valperga Caluso, 5 - Torino  
**[www.capovolto-torino.it](http://www.capovolto-torino.it)**

© Articolo di Alessio D'Aguanno.