



Ristorante Capovolto: piacevole scoperta nel quartiere San Salvario

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.



L'interno del Ristorante Capovolto a Torino (Foto © www.capovolto-torino.it).

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.



Un piatto a base di pesce (Foto © Alessio D'Aguanno).

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.



Un menù che oscilla tra tradizione e creatività.

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.



Impasto con farina tipo 1 macinata a pietra e lievitazione a bassa temperatura per oltre 48 h.

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**.



Tiramisù e 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

© Articolo di Alessio D'Aguanno.

Data di creazione

17/10/2017

Autore

redazione