



Street Fish: sapori e profumi di mare nel centro di Torino

Paolo Craveri presenta il nuovo “menù Street” del suo ristorante, perfetta sintesi tra cucina gourmet e cibo da strada



L'interno del locale di Paolo Craveri (Foto © Ufficio stampa).

A due passi dal Circolo dei Lettori è possibile regalarsi una pausa pranzo, un aperitivo o una cena che sanno di vacanza, anche in questo agosto fuori dal comune che ancora affolla gli uffici del centro di Torino.

Street Fish a Torino, ristorante nato nel 2017, ha voluto rinnovare la sua proposta gastronomica unendo alla qualità dei suoi piatti a base di pesce la **formula take away**, per viaggiare con i sapori anche da casa o dall'ufficio.

Il nuovo "menù Street"



Il fish burger (Foto © Ufficio stampa).

“**Al cartoccio**” per passeggiare sotto i portici o “**a portar via**” per mangiare su una panchina al parco del Valentino o direttamente alla scrivania: in ogni caso i piatti dello **chef Paolo Craveri** sono un itinerario sensoriale che spazia dal mondo anglosassone fino alle coste del Messico.

Ispirato al tradizionale fish & chips, al nuovo fritto di pesce di Street Fish si aggiunge un tocco asiatico, con una **panatura croccante e leggermente speziata** in stile tempura. Destinati a diventare un best seller sono anche i popcorn di gamberi, croccantissimi grazie alla panatura di panko giapponese: serviti appena fritti dalla nuova finestra take away e con una salsa ai pomodori secchi, sono il perfetto snack che crea dipendenza.



Fritto misto di pesce (Foto © Ufficio stampa).

Le coste del Messico hanno invece ispirato lo **Shrimp Wrap**, burrito a base di gamberi, [avocado](#), panna acida al lime e verdure in insalata. Tra i nuovi sandwich “a portar via” il più sorprendente è sicuramente il **Fish Burger**, un omaggio agli Steak sandwich americani e al Piemonte. Un pane a base di farina di riso venere, nato dalla collaborazione con lo chef [Domenico Volgare di Fuzion Food](#), che racchiude un trancio di spada con “salsa vitellata”, reinvenzione della tradizionale “salsa tonnata”.



Paolo Craveri (Foto © Ufficio stampa).

La formula “Aperifish”

Un'altra novità è la **formula “Aperifish”**, quattro proposte dal **menù di Street Fish** per poter assaggiare le proposte di crudo, cotto e marinato. Il **tartaco**, taco messicano con tartare di tonno apre l'aperitivo, proseguendo con un **ceviche peruviano** fino alla proposta cotta del giorno, come il polpo arrostito, oppure il **tonno scottato confit**. Una formula divertente e insolita per godersi una serata in centro, unita a un calice di vino o birra a 12 euro.



Alcuni piatti del nuovo menù (Foto © Nicole Bernardi).

Una cucina del popolo, la filosofia di Street Fish a Torino

Paolo Craveri ha voluto portare i suoi numerosi anni trascorsi in viaggio nella sua città natale: dall'Asia all'America, fino al Messico, al Perù e alle Hawaii. È dal suo viaggio in Brasile però che racconta essere arrivata l'ispirazione per aprire il suo locale: **cucinare per il popolo**. Non un ristorante, ma un luogo di cucina di qualità, di cibo buono, alla portata di tutti. Proprio in questo periodo dove viaggiare non è così semplice, Paolo ha pensato ad un "viaggio on the road" che potesse risvegliare la voglia di esplorare angoli del mondo attraverso i suoi piatti. E Street Fish è un angolo di tanti mondi, da provare proprio dietro casa!

Street Fish

Via Conte Gianbattista Bogino 3/a – Torino

Tel. 389 001 0612 – [Facebook](#)

Data di creazione

08/08/2020

Autore

nicole-bernardi