

Il Neuv Caval'd Brôns: il fascino di ieri, lo stile di oggi

Il **Neuv Caval'd Brôns**, fondato da Erminio De Franceschi nel **1948** e nato come birreria, si trova sotto i portici di piazza San Carlo, la piazza, architettonicamente più bella di Torino.

Il locale, gestito dal **1997** da **Vito Strazzella**, è caffetteria, pasticceria, e American Bar serale, e ha mantenuto intatto lo spirito, il glamour e la raffinatezza di un tempo. Questi elementi rendono il **“Cavallo”**, da più di mezzo secolo, il punto di riferimento in città del mondo intellettuale, artistico e gourmand.

Segno distintivo e inimitabile del Neuv Caval'd Brôns è il personale di **servizio** cortese, veloce e qualificato che, **dalle 7.30 del mattino fino all'una di notte**, accompagna il cliente attraverso tutte le fasi della giornata.

Il **personale multilingue**, inoltre, garantisce un'accoglienza gentile e impeccabile a ogni ospite, anche straniero, e un'assistenza qualificata durante i meeting di lavoro.

A colazione, a pranzo, al pomeriggio, all'aperitivo o durante il dopocena, la **scelta** tra dolci, piatti caldi e freddi, panini e tramezzini è così ampia che non rimarrete mai delusi e anche chi ha problemi di intolleranze alimentari avrà modo di soddisfare il proprio palato.

All'interno degli eleganti ambienti del Neuv Caval'd Brôns, i prodotti sono freschissimi e selezionati: solo le migliori materie tipiche di prima qualità vengono usate nei laboratori artigianali interni.

Molti sono i must del Neuv Caval'd Brôns: dall'**espresso fumante all'ineguagliabile cappuccino, preparati dal maestro caffettiere**; dalla scelta di **croissant italiani e francesi** alla **pasticceria fresca e secca “mignon”**, (il formato tipico della città di Torino, magistralmente interpretato dai pasticceri del “Cavallo”, usato anche per le preparazioni del catering); dalla coreografica **pralineria** alle ricercate **confezioni regalo**; dall'incredibile offerta di **panini, tramezzini e canapé** ghiottissimi, all'infinita carta dei **cocktail alcolici e analcolici** preparati da barman professionisti. Le prelibatezze proseguono al piano superiore, nel **ristorante** del Caval'd Brôns: piatti tipici e creativi che si incontrano per deliziare pranzi e cene degli ospiti.

La fama del “Cavallo” non è limitata alla sola Torino: le eccellenti preparazioni e lo stile del locale sono riconosciute a livello nazionale dal **Gambero Rosso** che, fin dal 2006, assegna alla caffetteria il massimo della votazione, **“3 chicchi 3 tazzine”**, **all'interno della Guida ai bar d'Italia**.

Il Neuv Caval'd Brôns è dunque una tappa obbligata per i buongustai e un piacevole punto di ritrovo per tutti coloro che sanno godere di un lusso semplice fatto di sorrisi e cortesia.

Per informazioni contattare

Roberta Gai - roberta@pressaporter.com

...: PRESSAPORTER ...

*Docks Dora - Via Valprato 68, 10155 Torino
tel. +39.011.2472934 - fax +39.011.247293*

Ristorante 'L Caval'd Brôns: il fascino di ieri, lo stile di oggi

Il Neuv Caval'd Brôns dispone di tre sale al primo piano adibite a ristorante, al quale si accede tramite un'antica scala in pietra, che rendono il locale un ambiente accogliente e raffinato, dove incontrarsi per consumare un piatto veloce o una tranquilla colazione di lavoro a mezzogiorno, e per gustare, di sera, una cena elegante, affacciati sulla bellissima piazza San Carlo.

Al Neuv Caval'd Brôns la parola d'ordine è soddisfare: con il sorriso, con la cortesia e con la professionalità, sia ai fornelli sia in sala. L'intento quotidiano è di soddisfare le abitudini e le esigenze particolari di ogni cliente.

Il ristorante è guidato dallo Chef Cristoforo Di Muro che propone i piatti chiave della cucina territoriale piemontese, realizzati con un tocco di innovazione. Inoltre, lo Chef realizza alcune creazioni più personali, ma sempre nel pieno rispetto della qualità delle materie prime.

L'idea alla base del ristorante è servire una cucina attuale e semplice al tempo stesso, che si distingua per personalità, originalità e per l'estrema cura nella presentazione delle portate.

Oltre ai menu alla carta, disponibili sia a pranzo sia a cena, troverete menu fissi che soddisfano ogni palato: cucina piemontese, di pesce, di carne, vegetariana e per celiaci.

I menu sono accompagnati dai vini della fornitissima cantina del Caval'd Brôns, per un abbinamento perfetto, che sublimerà il sapore delle portate.

I dolci, infine, sono il frutto di uno studio continuo e di grande raffinatezza e, osando originali accostamenti, si rivelano sempre piacevoli sorprese. Sono anche questi abbinati ai vini dolci più indicati in un accostamento di estrema piacevolezza.

La cornice di piazza San Carlo, godibile ancora di più in estate nel dehors riservato sulla piazza, il servizio accurato e cortese, l'ambiente intimo ed elegante, rendono il Caval'd Brôns un locale confortevole e ospitale, unico ed esclusivo a Torino.

Per informazioni contattare

Roberta Gai - roberta@pressaporter.com

...: PRESSAPORTER ...

Docks Dora - Via Valprato 68, 10155 Torino

tel. +39.011.2472934 - fax +39.011.247293