

## Il Neuv Caval'd Brôns: la storia di ieri, lo stile di oggi

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

Il locale, gestito dal **1997** dal nuovo titolare **Vito Strazzella**, è divenuto negli anni caffetteria, pasticceria, e American Bar la sera, mantenendo intatto lo spirito, il glamour e la raffinatezza di un tempo, elementi che hanno fatto del **"Cavallo"**, il punto di riferimento in città da più di mezzo secolo del mondo intellettuale, artistico e gourmand.

Segno distintivo e inimitabile del Neuv Caval'd Brôns è il **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, pronto ad accontentare ogni tipo di esigenza per la colazione, il pranzo, la pausa pomeridiana, l'aperitivo o il dopocena, ma anche perfettamente preparato a gestire ogni problema di intolleranza alimentare.

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

All'interno degli eleganti ambienti del Neuv Caval'd Brôns, dove un'antica scala in pietra conduce al ristorante, i prodotti sono freschissimi e selezionati, il meglio del meglio preparato dai laboratori artigianali interni con materie tipiche di prima qualità.

Molti sono i must: dalla **tazzina fumante dell'espresso all'ineguagliabile cappuccino del Cavallo preparato dal maestro caffettiere**, dalla scelta di **croissant italiani e francesi** e di **pasticceria fresca e secca "mignon"** (il formato tipico del locale, utilizzato anche per le preparazioni del catering) alla coreografica **pralineria** e alle ricercate **confezioni regalo**, dall'incredibile offerta di **panini, tramezzini e canapè** ghiottissimi, all'infinita carta dei **cocktail alcolici e analcolici** preparati da barman professionisti.

Il Neuv Caval'd Brôns è una tappa obbligata per buongustai e un piacevole punto di ritrovo per tutti coloro che sanno godere del lusso fatto di sorrisi, di cortesia e di uno stile semplice e raffinato al tempo stesso.

### L'antica art de vivre diventa lifestyle.

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: la storia di ieri, lo stile di oggi**

Il Neuv Caval 'd Brôns dispone di tre prestigiose sale al primo piano adibite a ristorante, che dotano il locale di un ulteriore 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 dallo stile inconfondibile affacciati sull'elegante Piazza San Carlo.

Dal 2 gennaio 2008 il ristorante è guidato dallo Chef Angelo Castrovilli che può contare su una solida esperienza nell'ambito dell'alta ristorazione Torinese.

La proposta del ristorante prevede i piatti più importanti della cucina territoriale Piemontese, con un tocco di innovazione, ed alcune creazioni personali, con un passo internazionale, nel pieno rispetto della qualità e dei sapori delle materie prime.

La parola d'ordine è soddisfare, con il sorriso, la cortesia e la professionalità ai fornelli ed in sala, l'esigenza di ogni tipologia di cliente, anche con abitudini ed esigenze particolari.

Per la pausa pranzo vengono proposti piatti leggeri realizzati con ingredienti delicati in un piccolo menu del giorno o da scegliere alla carta, che varia regolarmente.

Per la cena le proposte sono sapientemente articolate all'interno di 3 grandi menu degustazione: di terra, di mare e piemontese con piatti sapientemente abbinati ai vini più adatti attraverso una continua ricerca della perfetta armonia, e un'ampia scelta alla carta, sintesi tra ricerca, sapori classici e naturalezza del prodotto, e attenta alle migliori tipicità regionali.

Il segno è quello di una cucina attuale e semplice, che si distingue per personalità, originalità e per l'estrema cura nella presentazione delle portate.

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

Le suggestive finestre su Piazza San Carlo, il servizio accurato e cortese, l'ambiente intimo ed elegante (il ristorante dispone di massimo 60 coperti), lo straordinario rapporto qualità prezzo, la bravura dello chef 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