



Ristorante pizzeria per pranzi di lavoro

Mappa

□

 Per vent'anni abbiamo fatto ciò che sappiamo fare meglio: impastare, cuocere, sfornare. Nel 2021 abbiamo deciso di dare una svolta, e così è nato GRANO. Da noi il carboidrato è un culto, la crosta croccante è una legge non scritta, e la nostra missione è semplice: farti dire "l'ultimo morso"... per poi tradirti con altri dieci. Le nostre creazioni nascono da farina Tipo 1 Antiqua macinata a pietra, e per un'esperienza ancora più intensa puoi scegliere la variante ai cereali, con malti tostati e semi misti.

Descrizione

Quando si cerca un ristorante pizzeria per pranzi di lavoro, la qualità del servizio e l'atmosfera accogliente diventano elementi determinanti per il successo di un incontro professionale. GRANO rappresenta a Torino una realtà consolidata che da oltre due decenni si dedica all'arte della panificazione e della ristorazione, trasformandosi nel 2021 in un punto di riferimento per chi cerca un'esperienza gastronomica autentica durante la pausa pranzo lavorativa. I punti di forza che distinguono GRANO nel panorama gastronomico: L'eccellenza di GRANO si basa su una filosofia semplice ma efficace: fare del carboidrato un vero e proprio culto. Questa dedizione si traduce in vantaggi concreti per la clientela business che include: • Farina Tipo 1 Antiqua macinata a pietra per garantire sapori autentici e genuini • Pizza in doppio fermento con impasti di cereali, malti tostati e semi misti • Atmosfera professionale ma rilassante, ideale per meeting informali • Servizio efficiente che rispetta i tempi delle pause pranzo aziendali • Menu versatile adatto a diverse esigenze alimentari e preferenze La crosta croccante e rappresenta una legge non scritta che caratterizza ogni preparazione, mentre l'obiettivo dichiarato rimane quello di conquistare il palato con "un ultimo morso" che inevitabilmente ne richiede altri dieci. Caratteristiche tecniche e benefici dell'offerta gastronomica La proposta culinaria di GRANO si distingue per l'utilizzo di ingredienti selezionati e tecniche di preparazione tradizionali. La farina Tipo 1 Antiqua, ottenuta attraverso macinazione a pietra, conserva tutte le proprietà organolettiche del grano, garantendo prodotti dal sapore intenso e dalla digeribilità superiore. Il processo di doppio fermento utilizzato per le pizze permette di ottenere impasti più leggeri e fragranti, caratteristiche fondamentali per chi deve riprendere l'attività lavorativa dopo la pausa pranzo. L'opzione con impasto ai cereali, arricchito con malti tostati e semi misti, offre un'alternativa ancora più ricca dal punto di vista nutrizionale, ideale per chi cerca un pasto completo ed equilibrato. Questa attenzione alla qualità delle materie prime si riflette nella facilità di digestione e nella sensazione di sazietà prolungata, aspetti particolarmente apprezzati da chi affronta pomeriggi di lavoro intenso. Metodologie di preparazione

ione e standard qualitativi elevati
L'esperienza ventennale nel settore ha permesso a GRANO di perfezionare ogni fase del processo produttivo, dall'impastatura alla cottura, fino alla sfornatura. Ogni preparazione segue protocolli precisi che garantiscono costanza nella qualità e nei tempi di servizio. La cottura viene calibrata per ottenere quella crosta croccante che rappresenta il marchio distintivo del locale, mentre l'interno rimane soffice e profumato. Questo equilibrio viene raggiunto attraverso il controllo attento della temperatura del forno e dei tempi di lievitazione, elementi che richiedono competenza tecnica e attenzione costante. L'approccio professionale si estende anche al servizio in sala, dove il personale è formato per gestire le esigenze specifiche della clientela business, garantendo un servizio rapido senza compromettere la qualità dell'esperienza gastronomica. GRANO a Torino per il tuo ristorante pizzeria per pranzi di lavoro ideale. La combinazione di tradizione artigianale e innovazione culinaria rende GRANO la soluzione perfetta per chi cerca un ambiente professionale dove gustare prodotti di alta qualità durante la pausa pranzo. L'attenzione ai dettagli, dalla selezione delle materie prime al servizio clienti, testimonia l'impegno costante nel superare le aspettative. Il riconoscimento più importante rimane la soddisfazione dei clienti, evidenziata dal gesto spontaneo della scarpetta che rappresenta il miglior complimento per ogni chef. Chi desidera scoprire personalmente questa esperienza gastronomica può visitare il locale per apprezzare direttamente la qualità dell'offerta e l'atmosfera accogliente che caratterizza ogni momento della giornata.

Contatti

GRANO

Tel. 0119454090

<http://ristorante.granotorino.com/>

Via Sambuy, 100, Santena, 10026

Nessun orario indicato
