



Ristorante tapas menu

📍 Mappa

□



Per vent'anni abbiamo fatto ciò che sappiamo fare meglio: impastare, cu-

ocere, 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

A Torino, Grano è un ristorante tapas menu che unisce tradizione e innovazione. La filosofia del locale punta sulla qualità degli ingredienti e sulla creatività culinaria, trasformando ogni assaggio in un momento di puro piacere. I punti di forza che rendono speciale l'offerta La proposta gastronomica di Grano si basa su alcuni elementi distintivi che la rendono unica nel panorama cittadino:

- Farine pregiate: utilizzo esclusivo di farina Tipo 1 Antiqua macinata a pietra per garantire sapore autentico e qualità superiore
- Varietà di impasti: possibilità di scegliere tra l'impasto classico o la variante con farina ai cereali, malti tostati e semi misti per un'esperienza più ricca
- Creatività culinaria: tapas che spaziano dalle proposte classiche intramontabili alle creazioni più innovative e intriganti
- Esperienza personalizzabile: libertà di assaggiare una, due o tre tapas diverse per scoprire la varietà delle proposte più sfiziose

L'attenzione per i dettagli e la ricerca continua di ingredienti di qualità permettono di offrire un menu che soddisfa palati diversi, mantenendo sempre alto il livello dell'esperienza culinaria. Caratteristiche tecniche e varietà dell'offerta Le tapas proposte si caratterizzano per l'utilizzo di tecniche di preparazione innovative che valorizzano al massimo ogni ingrediente. La base di partenza è sempre la farina Antiqua macinata a pietra, che conferisce una texture particolare e un sapore distintivo a ogni preparazione. La gamma di proposte include diverse categorie merceologiche: dalle focacce Rock & Roll alle specialità del padellino, fino alla particolare Crispyzza racchiusa in un involucro di mais pignoletto per garantire una croccantezza extra. Ogni preparazione è studiata per offrire un equilibrio perfetto tra sapori, consistenze e presentazione visiva. La versatilità del menu consente di soddisfare diverse esigenze alimentari, proponendo alternative che spaziano dai sapori più tradizionali a quelli più audaci e contemporanei. L'approccio modulare delle tapas permette inoltre di creare abbinamenti personalizzati secondo i gusti individuali. Metodologie di preparazione e standard qualitativi Il processo produttivo adottato da Grano segue rigorosi standard qualitativi che iniziano dalla selezione delle materie prime. La collaborazione con fornitori specializzati garantisce ingredienti freschi.

hi e di provenienza controllata, mentre le tecniche di lavorazione preservano le caratteristiche organolettiche originali di ogni componente. La preparazione degli impasti segue procedure tradizionali che richiedono tempi di lievitazione adeguati per sviluppare profumi e sapori complessi. Il controllo della temperatura e dei tempi di cottura assicura risultati costanti e di alta qualità, mentre l'attenzione nella presentazione finale valorizza l'aspetto estetico di ogni portata. L'esperienza del personale di cucina si traduce in una capacità di bilanciare sapori diversi, creando armonie gustative che rendono ogni tapas un piccolo capolavoro culinario. La costante ricerca di nuove combinazioni mantiene il menu sempre interessante e al passo con le tendenze gastronomiche contemporanee. Grano per il tuo ristorante tapas menu La scelta di affidarsi a Grano per vivere un'autentica esperienza di tapas rappresenta una garanzia di qualità e soddisfazione. La combinazione tra ingredienti selezionati, tecniche di preparazione raffinate e creatività culinaria crea un'offerta gastronomica completa e appagante. L'ambiente accogliente e l'attenzione per il servizio completano un quadro che rende ogni visita un momento speciale. Chi desidera scoprire i sapori autentici delle tapas può trovare in questo locale la risposta alle proprie aspettative, beneficiando di un'esperienza culinaria che unisce tradizione e innovazione in ogni singolo assaggio.

Contatti

GRANO

Tel. 0119454090

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

Via Sambuy, 100, Santena, 10026

Nessun orario indicato
