

TURÍN

FICHA GASTRONÓMICA

10 restaurantes
con calidad-precio
para disfrutar la ciudad

Nuestra experiencia en Ciani y Crostone.it, junto a otras ocho propuestas documentadas. Elige según el tipo de comida, el tiempo y el presupuesto.



COCINA PIEMONTESA



DISTINTOS PLANES



DOS SITIOS PROBADOS



CARTA Y UBICACIÓN

DÓNDE COMER

Selección por tipo de plan, sin orden de preferencia

- 1 LE VITEL ÉTONNÉ
- 2 PORTO DI SAVONA
- 3 SCANNABUE
- 4 CONSORZIO
- 5 CIANCI PIOLA
- 6 POORMANGER
- 7 M**BUN
- 8 CROSTONE.IT
- 9 RISTORANTE DEL CAMBIO
- 10 LA VIA DEL SALE

CÓMO USAR ESTA FICHA

Ciani y Crostone.it: probados por nosotros.

Los demás son propuestas documentadas; consulta su carta antes de elegir.



Nuestro crostone - foto propia

NUESTRA ESTRATEGIA

Una pausa rápida entre museos en Crostone.it y una cena piemontesa en Ciani. Nos funcionó muy bien: dos formas distintas de comer en la ciudad.

LO QUE PAGAMOS ENTRE DOS

Ciani: 43 € / Crostone.it: 22,40 €

Gastos reales del 20/09/2026. No son tarifas garantizadas. En Ciani, llega pronto: al salir encontramos mucha cola.

1

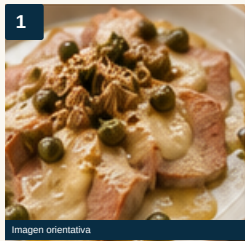


Imagen orientativa

LE VITEL ÉTONNÉ

PASTA FRESCA Y TEMPORADA

Cocina piemontesa con pasta fresca, pan y postres de elaboración propia.

QUÉ BUSCAR EN LA CARTA

Vitello tonnato.
Agnolotti del plin.
Postres de temporada.

Via S. Francesco da Paola 4/D
Precio: consulta carta vigente.

PARA ELEGIR

Para una comida de cocina local en el centro.

2



Imagen orientativa

PORTO DI SAVONA

TRADICIÓN / LOCAL HISTÓRICO

Cocina piemontesa frente a Piazza Vittorio Veneto. Propuesta de mediodía variable.

QUÉ BUSCAR EN LA CARTA

Vitello tonnato.
Pasta rellena.
Bunet.

Piazza Vittorio Veneto 2
Precio: consulta carta vigente.

PARA ELEGIR

Encaja con un paseio por Via Po.

3



Imagen orientativa

SCANNABUE

COCINA PIEMONTESA / SAN SALVARIO

Clásicos regionales y carta de temporada en San Salvario.

QUÉ BUSCAR EN LA CARTA

Vitello tonnato.
Plin de tres asados.
Carrillera al Barbera.

Largo Saluzzo 25/h
Menú tradición: 42,50 €/persona.

PARA ELEGIR

Menú para mínimo dos. Confirma bebidas y extras.

4



Imagen orientativa

CONSORZIO

CENTRO HISTÓRICO / COCINA CONTEMPORÁNEA

Cocina de raíz piemontesa con propuestas que cambian según la temporada.

QUÉ BUSCAR EN LA CARTA

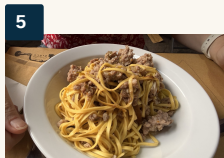
Consulta los platos de temporada en el menú vigente.

Via Monte di Pietà 23
Precio: consulta carta vigente.

PARA ELEGIR

Su web señala cierre domingo y lunes.

5



Nuestros tajarin - foto propia

CIANCI PIOLA

DONDE CENAMOS / SI LO RECOMENDAMOS

Bueno, bonito y barato. Comimos aquí y repetiríamos. No admite reservas.

QUÉ PEDIMOS

Vitello tonnato.
Tajarin y plin.
Postres.

Largo IV Marzo 9/h
43 € para dos - 20/09/2026

NUESTRA RECOMENDACIÓN

Llegamos sobre las 18:30; al salir, la cola era enorme.

6

PATATA ASADA

Rellena con la combinación que prefieras de su carta.

POORMANGER

PATATAS ASADAS RELLENAS

Su especialidad son las patatas rellenas: una pausa informal para variar.

EN LA CARTA

El relleno que prefieras entre los de la carta.

Piazza Paleocapa 2
Precio: consulta carta vigente.

PARA ELEGIR

Esta sede permite reservar online.

9



Imagen orientativa

RISTORANTE DEL CAMBIO

OCASIÓN ESPECIAL

Alta cocina de raíz piemontesa y francesa. Fundado en 1757.

Piazza Carignano 2

Degustación: 175 €/persona.

Maridaje opcional: +135 €. Carta oficial de octubre de 2026.

10

LA VIA DEL SALE

TRATTORIA PIEMONTESA Y LIQUOR

Plin de tres carnes, tajarin de conejo, brasato al Barolo y bunet.

Via S. Francesco da Paola 2

Menú web: 36 €/persona.

Confirma selección, bebidas y extras al reservar.

7



Imagen orientativa

M**BUN

HAMBURGUESERÍA / PRODUCTO LOCAL

Formato informal, con hamburguesas y una propuesta de ingredientes locales.

EN LA CARTA

Bocadillo o burger.
Guarnición y bebida según tu elección.

Via Rattazzi 4
Precio: consulta carta vigente.

PARA ELEGIR

Una opción cerca de Porta Nuova.

8



Nuestro crostone - foto propia

CROSTONE.IT

DONDE COMIMOS / ENTRE MUSEOS

Nos gustó especialmente el sabor diferente del crostone con salsiccia di Bra.

QUÉ PEDIMOS

Bra e Toma.
Cotto, Brie e Porcini.

Piazza Castello 72
22,40 € para dos - 20/09/2026

NUESTRA RECOMENDACIÓN

Dos crostoni, una Menabrea y agua.

PLATOS QUE NO OS PODÉIS PERDER

- ✓ Vitello tonnato
- ✓ Plin al sugo d'arresto
- ✓ Agnolotti del plin
- ✓ Bratato al Barolo
- ✓ Bagna càuda (en temporada)
- ✓ Bunet
- ✓ Gianduiotto y chocolate



PARA ELEGIR RÁPIDO

LO QUE PROBAMOS

Ciani y Crostone.it

PAUSA INFORMAL

Poormanger y M**Bun

OCASIÓN ESPECIAL

Del Cambio