

LA SVOLTA

La Svolta nasce da un'idea di Stefano e Vanessa, il desiderio di creare un posto unico, giovane nel design e allo stesso tempo elegante e confortevole.

Dopo anni di formazione all'estero, Stefano ha deciso di tornare a Torino per aprire un locale che rappresentasse la sua filosofia: ingredienti di qualità, preparazioni con un tocco contemporaneo, e un'atmosfera accogliente dove sentirsi a casa.

Vanessa, appassionata di vino, con la sua esperienza nella gestione e nell'ospitalità, completa perfettamente il progetto curando ogni dettaglio.

Lasciatevi guidare da un'esperienza insolita, dove pizza e vino fanno da padroni.

**“Quando la pizza incontra il vino giusto,
nasce una storia d'amore tutta da gustare.”**



ANTIPASTI

LA FOCACCIA	3.00 €	STRACCIATELLA	8.00 €
Accompagna La Focaccia con un salume a tua scelta .. 4.00 €		Cuore di burrata, focaccia appena sfornata	
		FOCACCIA dello CHEF	11.00 €
		Lardo, burrata, miele, cipolla croccante	
LA BURRATA	7.00 €	TAGLIERE di SALUMI	12.00 €
Burrata 200g, rucola, pomodorini, sale, olio, pepe		Selezione di salumi, focaccia appena sfornata (minimo 2 persone)	

LE CLASSICHE

MARINARA	6.00 €
Pomodoro, aglio, basilico	
MARGHERITA	7.50 €
Pomodoro, fior di latte, basilico	
PROVOLA E PEPE	8.50 €
Pomodoro, provola affumicata, pepe, basilico	
MARINARA 2.0	10.00 €
Salsa di pomodoro giallo, olive taggiasche, pomodorini arrostiti, aglio, origano	
VEGETARIANA 	10.00 €
Fior di latte, pomodorini arrostiti, melanzane fritte, stracciatella, basilico	
COTTO E FUNGHI	10.00 €
Pomodoro, prosciutto cotto, funghi spadellati, fior di latte, basilico	

BUFALINA

Pomodoro, mozzarella di bufala, basilico

10.50 €

DIAVOLA

Pomodoro, fior di latte, spianata piccante, cipolla caramellata, basilico

11.00 €

SALSICCIA E PATATE

Pomodoro, salsiccia arrostita, patate al forno, provola affumicata, basilico

11.00 €

4 FORMAGGI A MODO MIO

Crema di ricotta, gorgonzola, taleggio, provola affumicata, parmigiano, marmellata di fichi, speck croccante, basilico

13.50 €

SUPPLEMENTI INGREDIENTI: da 1,00 € a 3,50 €

LE SPECIALI

PARMIGIANA

Pomodoro, melanzane fritte, provola affumicata, cacio-ricotta salato, basilico

Vino consigliato: Syrah, Sephora, Terre Siciliane

13.50 €

LA SVOLTA

Patate schiacciate, chips di prosciutto crudo Casa Modena, fonduta di parmigiano, basilico

Vino consigliato: Prosecco Saomi, Treviso

13.50 €

PARMA

Pomodoro, mozzarella di bufala, prosciutto crudo di Casa Modena, basilico

Vino consigliato: Pinot Nero Blaburgunder, Alto Adige

14.00 €

NERANO

Crema di zucchine, fior di latte, fiori di zuccina, zucchine alla Scapece, scaglie di provolone dolce, basilico

Vino consigliato: Irpinia Falanghina, Campania

14.50 €

ESIGENZE

PARTICOLARI?

Hai scelto il posto giusto.
Chiedi al nostro staff,
sapranno accontentare
anche te

FRESCA

14,50 €

Pesto artigianale, pomodorini semi-dry, fior di latte, burrata 125g, pinoli tostati, basilico

Vino consigliato: Vermentino di Gallura, Sardegna

CORAGGIOSA

15,00 €

Crema di ricotta, 'nduja calabrese, spianata piccante, gorgonzola piccante, cipolla caramellata, basilico

Vino consigliato: Barbera D' Alba Superiore Bramè, Piemonte

FOCACCIA VALTELLINA

15,00 €

Bresaola, scaglie di grana, spinacino saltato, riduzione di vino rosso, mandorle, basilico

Vino consigliato: Langhe Arneis, Piemonte

DESSERT

CHICCO PIEMONTESE 7€

La nostra versione del classico Tiramisù racchiusa in un chicco di caffè

MACUBONIA 8€

La giusta soluzione per chi ama la frutta.

Mango, lampone, crema, interno cremoso e copertura croccante

BABA' al RHUM 8€

Sua maestà il babà, inzuppato di classica bagna al rum agrumata,
con fragole e crema al limone

LA DOLCE SVOLTA 8€

Bigné di pasta frita con fonduta di Nutella

COPERTO: 2,00 €

Alcuni dei nostri prodotti, sono prodotti freschi che sono stati abbattuti a -18°, ai sensi delle norme igienico sanitarie previste dal regolamento HACCP. Per qualsiasi informazioni su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio.

BEVANDE

COCA COLA 33 cl 4,00 €

COCA COLA ZERO 33 cl 4,00 €

CHINOTTO D&A 4,00 €

275 ml, Tomarchio

ARANCIATA ROSSA D&A 4,00 €

275 ml, Tomarchio

LIMONATA D&A 4,00 €

275 ml, Tomarchio

ESTATHE Limone 25 cl 4,00 €

ESTATHE Pesca 25 cl 4,00 €

L'ACQUA 0,75 cl 2,00 €

acqua filtrata, refrigerata, e
frizzante, direttamente dalla rete
idrica.

Acqua SPAREA 0,5 cl 2,00 €

Acqua SPAREA 0,75 cl 3,00 €

Caffè 1,20 €

Decaffeinato 1,50 €

Ginseng 1,50 €

Orzo 1,50 €

Amari 3,00 €



BIRRIFICIO ARTIGIANALE OF CUNEO



0,25cl



0,40cl



0,33cl

SWEETCH 4,7%

blanche

4€

6€

5,5€

AERO 4,7%

american pale ale

gluten free

5,5€

KLOE 5%

lager chiara

4€

6€

5€

KEIOS 5,5%

ipa

5,5€

FLOOKE 6,5%

lager ambrata

4,5€

6,5€

5,5€

COCKTAILS

APEROL SPRITZ 6,00 €

AMERICANO 7,00 €

CAMPARI SPRITZ 6,00 €

NEGRONI 7,00 €

GIN TONIC: FLOREALE, HENDRICK'S 44° (Scozia) 8,00€

AGRUMATO, MALFY 41° POMPELMO (Italia) 9,00€

ERBACEO, ETSU DOUBLE YUZU 43° (Giappone) 11,00€

SPEZIATO, MONKEY 47,47° (Germania) 12,00 €

Wine not?

Bollicine



Moscato D'Asti DOCG 2024, Luigi Bosio

5

16

Prosecco Treviso 'Saomi' - Brut DOC

5

18

Alta Langa, Metodo Classico DOCG 2021

35

Bianchi

Roero Arneis 'Franco' DOCG 2024, Poderi Vaiot

5

18

Irpinia Falanghina 'Lila' DOC 2024, Tenuta Cavalier Pepe

6

20

Piccolo Derthona, Colli Tortonesi DOC, Cantina di Tortona

22

Vermentino di Gallura Superiore 'Cucaine' DOCG 2024, Piero Mancini

7

23

Gavi DOCG 2024, Villa Sparina

25

Langhe Arneis DOC 2019, DaMilano

7

26

Rosè

Langhe Rosato DOC 2024, DaMilano

23

Rossi

Irpinia Aglianico Terra Del Varo DOC 2020, Tenuta Cavalier Pepe

6

21

Syrah 'Sephora' Vino Biologico IGP 2020, Tenuta Morreale Agnello

7

22

Barbera D'Alba Superiore 'Bramè' DOC 2023, Del Tetto

7

25

Nebbiolo D'Alba 'Sesanta Di' DOC 2023, Poderi Vaiot

28

Pinot Nero Blaburgunder DOC 2023, Cantina Kellerei Kaltern

30