

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.”**



Cocktails

Aperol spritz	6,00 €
Campari spritz	6,00 €
Negroni	7,00 €
Americano	7,00 €

Gin Tonic

HENDRICK'S	8,00 €
------------	--------

Scozia, 41.4% Vol.

Undici pregiate botaniche,
infusioni di cetriolo e rosa.

MALFY pompelmo	9,00 €
----------------	--------

Italia, 41% Vol.

Agrumi freschi, pompelmo,
con un finale di ginepro ricco
e persistente.

ETSU DOUBLE YUZU	11,00 €
------------------	---------

Giappone, 43% Vol.

Yuzu giapponese, bacche di ginepro,
radici di liquirizia e angelica,
semi di coriandolo e tè matcha,
note fresche e acidule.

MONKEY 47	12,00 €
-----------	---------

Germania, 47% Vol.

47 ingredienti tra cui cassia, ibisco,
gelsomino, bergamotto, mirtillo,
verbena, sambuco e altro ancora..

ANTIPASTI

FOCACCIA 3 €

Con un salume a tua scelta 4€

STRACCIATELLA 7 €

Cuore di burrata Campana, focaccia
appena sfornata

LA BRUSCHETTA 8€

Gorgonzola Dop, Speck e granella di
nocciole

DUO MONTANARINE

8€

Salsiccia di Bra
Ricotta, salame e pepe

CRUDO & BURRATA 11€

Focaccia con crudo di Casa Modena e
Burrata Campana

FOCACCIA DELLO CHEF

12€

Lardo, Burrata Campana, miele, cipolla
croccante

TAGLIERE DI SALUMI 12€

Selezione di salumi, focaccia appena
sfornata

LE CLASSICHE

MARINARA 6.00 €

Pomodoro, aglio, origano, basilico

MARGHERITA 7.50 €

Pomodoro, fior di latte dei Monti, basilico

PROVOLA E PEPE 8.50 €

Pomodoro, provola affumicata dei Monti, pepe, basilico

MARINARA 2.0 10.00 €

Salsa di pomodoro giallo, acciughe, pomodorini arrostiti, aglio, origano, basilico

COTTO E FUNGHI 10.00 €

Pomodoro, fior di latte dei Monti, prosciutto cotto, funghi spadellati, basilico

VEGETARIANA 10.50 €

Pomodoro, fior di latte dei Monti, pomodorini arrostiti, carciofini, stracciatella, basilico

BUFALINA 10.50 €

Pomodoro, mozzarella di bufala Campana Dop, basilico

DIAVOLA 11.00 €

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

SALSICCIA E PATATE 11.00 €

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

4 FORMAGGI A MODO MIO 13.50 €

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

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

COPERTO: 2,00€

LE SPECIALI

MILANO

13.50 €

Crema di ricotta, fior di latte dei Monti, salame Milano, crema di porri, porri fritti, basilico

Vino consigliato: Etna bianco, Sicilia

LA SVOLTA

13.50 €

Fior di latte dei Monti, patate schiacciate, chips di prosciutto crudo Casa Modena, fonduta di parmigiano, basilico

Vino consigliato: Alta Langa Alasia Brut, Piemonte

PARMA

14.00 €

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

Vino consigliato: Irpinia Aglianico, Campania

BOSCAIOLA

14.50 €

Crema di zucca, fior di latte dei Monti, funghi spadellati, coppa, basilico

Vino consigliato: Sauvignon, Friuli

FRESCA

14.50 €

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

Vino consigliato: Vermentino di Gallura, Sardegna

CORAGGIOSA

15.00 €

Crema di ricotta e 'nduja calabrese, fior di latte dei Monti, spianata piccante, gorgonzola Dop, cipolla caramellata, basilico

Vino consigliato: Ruchè Castagnole Monferrato, Piemonte

LA BRA

15.00 €

Crema di cipolla caramellata, salsiccia di BRA, bocconcini di mozzarella di Bufala DOP, cipolla croccante, basilico

Vino consigliato: Barbera d' Alba, Piemonte



BIRRIFICIO ARTIGIANALE di CUNEO

	25CL	40CL	33CL
SWEETCH BLANCHE 4,7% Chiara e velata, con note speziate e agrumate	4€	6€	5,50€
KLOE HELLES 5,0% Lager chiara, fresca e dissetante	4€	6€	5,00€
FLOOKE BOCK 6,5% Lager ambrata morbida e avvolgente	4,50€	6,50€	5,50€
KEI OS IPA 5,5% Luppolatura intensa per un gusto deciso			5,50€
AERO APA GLUTEN FREE 4,7% Dorata, leggera e super aromatica			5,50€

SOFT DRINKS

L'ACQUA 75cl acqua filtrata, refrigerata e frizzante, direttamente dalla rete idrica	2,00€	CHINOTTO Tomarchio 275ml	4,00€
SPAREA 0,5cl	2,00€	ARANCIATA rossa Tomarchio 275ml	4,00€
SPAREA 75cl	3,00€	LIMONATA ZERO Tomarchio 275ml	4,00€
COCA COLA 33cl	4,00€	ESTATHE Limone 25cl	4,00€
COCA COLA ZERO 33cl	4,00€	ESTATHE Pesca 25cl	4,00€

Wine not?

Bianchi



Roero Arneis 'Franco' DOCG 2024, Poderi Vaiot	5	19
Irpinia Falanghina 'Lila' DOC 2024, Tenuta Cavalier Pepe	6	20
Piccolo Derthona, Colli Tortonesi DOC, Cantina di Tortona	7	23
Vermentino di Gallura Superiore 'Cuccione' DOCG 2024, Piero Mancini	7	24
Sauvignon DOC 2024, Le Monde	7	27
Etna bianco DOC 2024, Murgo	8	29

Rosè

Langhe Rosato DOC 2024, Da Milano	7	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
Ruche DOCG 2024, Cantina Sociale di Castagnole Monferrato	7	24
Barbera D'Alba Superiore 'Bramè' DOC 2023, Del Tetto	8	25
Primitivo di Manduria 'Sassirossi' Dop 2023, Feudi Salentini	8	29

Bollicine

Prosecco Treviso 'Saomi' - Brut DOC	5	18
Moscato D'Asti DOCG 2024, Luigi Bosio	5	18
Pinot nero rosè brut, Le Monde	7	26
Alta Langa 'Alasia Brut' Spumante Brut Riserva DOCG 2021, Il Cascinone	8	35
Champagne Grande Réserve, F. Bergeronneau-Marion, Premier Cru		55