

LUOGHI DEL GUSTO

PRODOTTI TIPICI
ENOTECHE
PASTICCERIE
CAFFÈ STORICI



il piacere dell'accoglienza

2010/
/2011

LANGHE
MONFERRATO
ROERO

PIEMONTE



Lg

luoghi del gusto



Pasticceria Converso

Via Vittorio Emanuele II, 199
12042 - BRA - CN
Tel. +39 0172 413626
Fax +39 0172 412306
www.converso.it



Croissant, cremosi gelati, pasticceria mignon,
cioccolato, marrons glacés, panettoni



Lunedì
Mondays
Montag



Dal 7 al 21 luglio
From 7 to 21 July
Vom 7. bis zum 21. Juli



*Caffè Storico, pasticceria
Historic café, pastry shop
Historisches Café, Konditorei*

"Locale storico d'Italia", situato nel centro, aperto nel 1902 da Felice Converso, è condotto magistralmente dalla famiglia Boglione, dal papà Renato ai figli Alessandro e Federico, che proseguono con estrema professionalità la tradizione dei Converso. Ottima è la lista dei vini curata dai proprietari, sommelier professionisti. Nell'atmosfera raffinata e d'epoca, primeggiano la pasticceria mignon, le eleganti torte e i gelati artigianali e, al bar, i famosi croissant e il Bicerin.

This historic café was opened in the centre of the town by Felice Converso in 1902. Today it is run in masterly fashion by the Boglione family, with Renato and his sons Alessandro and Federico carrying on the Converso tradition with the greatest expertise. As professional sommeliers, the owners have put together an excellent wine list. The stylish, period atmosphere is perfect for enjoying petit fours, elegant cakes and home-made ice-cream, while in the bar the focus is on their celebrated croissants and "Bicerin": a hot drink prepared with coffee, chocolate and cream.

Dieses geschichtsträchtige Lokal inmitten der Altstadt wurde 1902 von Felice Converso eröffnet und wird nun von der Familie Boglione geführt: von Papa Renato und den Söhnen Alessandro und Federico, die die Tradition der Converso mit extremer Professionalität weiterführen. Ausgezeichnet ist die Weinkarte, die von den Inhabern, professionellen Sommeliers, gepflegt wird. In der erlesenen Atmosphäre stechen die Kleinkonditoreikunst, die eleganten Torten und die hausgemachten Eissorten hervor, und an der Theke die berühmten Croissant und das Kaffeegetränk Bicerin.

