

Vota il tuo bar dell'anno

Gambero Rosso

bar d'Italia 2012

Info e regolamento: www.gamberorosso.it



300mila Lounge Lecce
Atrium bar dell'Hotel Four Seasons Firenze
Bar Dandolo de l'Hotel Danieli Venezia
Bar Via delle Torri Trieste
Baratti&Milano Torino
Bastianello Milano
Biasetto Padova
Caffè Mulassano Torino
Caffè Platti Torino
Caffè Sicilia Noto
Caffetteria Torinese Palmanova
Canterino/Ferrua Biella
Caprice Pescara
Colzani Cassago Brianza
Converso Bra
Cristalli di Zucchero Roma
Cuba Relais Chocolat Cuneo
Di Pasquale Ragusa
Irrera Messina
Nuova Pasticceria Lady San Secondo Parmense
Murena Suite Genova
Neuv Caval'd Brons Torino
Sirani Bagnolo Mella
Spinnato Antico Caffè Palermo
Staccoli Caffè Cattolica
Stravinskij Bar de l'Hotel De Russie Roma
Strumia Sommariva del Bosco
Trussardi Café Milano
Tuttobene Campi Bisenzio
Zilioli Brescia

GAMBERO ROSSO

illy

Gambero Rosso

bar d'Italia



1.700 locali
CLASSICI E INNOVATIVI



Piemonte

Bra

Converso



via Vittorio Emanuele II, 199

☎ 0172413626

Chiuso: lunedì

Orario: 07.00/20.30;

sabato e domenica

07.00-13.30/15.00-21.00



La cosa più nuova è il dehors, che si è appena rifatto il look con nuovo arredo e grandi ombrelloni. Per il resto, nulla cambia da Converso, locale storico dei primi del '900 tutto mobili antichi. Immutata anche la qualità delle proposte, continuazione di quell'arte pasticceria che i fondatori Converso portarono fino al leggendario Waldorf Astoria di New York. Oggi nel caffè amato da Fenoglio e Arpino si viene a colazione, a gustarsi con caffè e cappuccino le specialità di croissanterie artigianali sfornate ogni mattina (una decina di brios, come le chiamano qui, dai cornetti, alle trecce, agli strudel), ma anche i panini salati, la piccola pasticceria piemontese, le torte: mele e pere, pesche, la torta Gianduja, la torta ai marroni, il montebianco, pere e cioccolato, pere caramellate. A pranzo panini, toast con pane e pan carré fatti in casa, panini semidolci, croissant salati, dai ripieni classici (peperoni e acciughe, asparagi e uovo, salame cotto...) con una ricerca di prodotti di qualità dei migliori artigiani del gusto. Per l'aperitivo il classico "kir delle Langhe" (spumante italiano e Brachetto, più buccia d'arancia alla fiamma) i cocktail, ma soprattutto ai vini al bicchiere, una gran bella scelta di bianchi fermi e di bollicine, del territorio e dalle migliori cantine italiane, accompagnati da stuzzichini curati (salatini, tartine, canapè, la famosa salsiccia di Bra e il formaggio Bra tipici). Da portare a casa i classici braidesi al cioccolato in diverse versioni, le caramelle alla genziana e alla menta e sotto le feste il panettone al Moscato. Ottimi i gelati, proposti tutto l'anno in gusti tradizionali.

CITTÀ DEL GUSTO

GAMBERO ROSSO

bar
d'Italia

Tre Tazzine e Tre Chicchi



Converso
Bra (CN)

