

## NOVARA

### Caffè Borsa



p.zza dei Martiri, 10  
☎ 0321 625121

**Chiuso:** sempre aperto

**Orario:** 07.30/02.30; sabato e domenica 07.30/03.30



Qui si comincia presto e si finisce tardi; le prime colazioni sono un piacevole inizio con i fragranti e freschi lievitati: croissant alle varie farciture, bomboloni, veneziane, cannoli siciliani, i cannoncini con la crema, le torte e i bigné, i muffin. Il caffè è aromatico e cremoso di buona struttura e gradevole al gusto; il cappuccino è di bell'aspetto cremoso alla vista e al palato, servito alla temperatura idonea e con il plusvalore dei ricami latte Art. Dalla cucina una proposta ampia e differenziata a pranzo mentre a cena per ora si va a prenotazione serviti magari in uno dei graziosi privé. Per l'aperitivo, sontuoso buffet e tanti piatti freddi e caldi. Molte etichette piemontesi, cocktail internazionali, pre e after dinner, tanti mojito sia alla carta che a richiesta. Da non perdere la buona gelateria artigianale della casa, le coppe fantasia, gli spiedini di frutta, tè e cioccolate.

### Coffeebreak



c.so Risorgimento, 63a  
☎ 0321 476551

**Chiuso:** domenica

**Orario:** 05.00/19.30



È tornato ad essere davvero grande l'espresso. Da un 100% Arabica una tazzina di vero equilibrio: color nocciola intenso, tigratura verso il centro, eccellente viscosità, crema spessa e persistente, profumi tostati con un retro cioccolato; sapore incisivo dall'acidità misurata ma accattivante. Stessa bontà per il cappuccino dalla schiuma compatta, vellutata, quasi una crema dalla naturale dolcezza. Comprimari di macchina il marocchino tradizionale e quello freddo ottenuto montando il latte scremato con la panna e poi il caffè "push up" una corona sul

bordo di crema chantilly sulla quale si cola il caffè con una spruzzata di cacao. L'ambiente è assai luminoso, con piacevoli note di colore date dalle grandi foto sul tema caffè alle pareti; veri biscotti scritti al posto del cartellino illustrano strudel di ananas, pesca e albicocca, tiramisù, salame di cioccolato, crostate alle marmellate, tortine di frolla con frutta, muffin e gli oltre venti tipi di croissant e sfoglie farcite e non ora replicati anche in miniformato il tutto rigorosamente prodotto in casa. Bella scelta fra panini, tramezzini, focacce, piadine, toast, insalate e tanti piatti freddi; per il momento dell'aperitivo cocktail o calici di vino scelti fra una ventina di etichette e completati da pasticcini salati, pizzette, focaccine, tramezzini, canapè.

### Il Cortile Caffè



c.so Cavour, 9  
☎ 0321 398832

**Chiuso:** domenica mattina e lunedì pomeriggio

**Orario:** 08.00-15.00/17.30-22.00; ven 08.00-15.00/17.30-01.00



Talvolta, anche in pieno centro, al varcare di un portone si scoprono spazi inaspettati, architetture, giardini: uno di questi accoglie il Cortile. Con la crisi che picchia duro si cercano appeal e soluzioni nuove nell'offerta: prevista una ristorazione, anche per cena, con carni alla griglia e snelli piatti unici questi disponibili anche pranzo. In tema colazioni, un espresso 100% Arabica intenso e corposo, persistente al gusto. Anche il cappuccino risulta di buon velluto, ottima compattezza della schiuma; molti i croissant vuoti o di vario ripieno, le torte, le veneziane, i cannoli e abbondante pure la pasticceria fresca. All'ora dell'aperitivo Leonardo vi proporrà tutti gli internazionali, i cocktail della casa sia analcolici che alcolici pensati secondo le stagioni e la frutta disponibile oppure un calice di vino dalle oltre trenta etichette, il tutto accompagnato da un ricco e fresco buffet e qualche miniporzione a tema.

## PINEROLO (TO)

TORINO KM 37

### Ferraud



p.zza San Donato, 28  
☎ 0121 322993

**Chiuso:** lunedì pomeriggio e martedì

**Orario:** 07.30-13.00 /15.00-20.00



Un indirizzo classico a Pinerolo, frequentato tutto il giorno. Dalla colazione, con caffè (miscela 100% Arabica) e cappuccino accompagnati da croissanterie appena sfornate, alla merenda del pomeriggio, con la cioccolata calda con la panna o il bicerin da assaporare con pasticceria piemontese mignon. Da provare anche le torte, dalla classica torta Pinerolo (con crema chantilly, cioccolato, panna e ciliegie), alla Sacher, disponibili da asporto insieme a cioccolato, marrons glacés, gelatine di frutta. Gelati in gusti classici; per l'aperitivo cocktail e vini al bicchiere con la pasticceria salata, tartine e canapè.

### Caffè Letterario



c.so Torino, 44  
c/o Libreria Volare  
☎ 0121 393960

**Chiuso:** domenica e lunedì mattina

**Orario:** 07.00/20.00; domenica 07.30/19.00



Un caffè letterario che abbina il piacere della lettura a piaceri golosi. Al mattino, pausa con un caffè o un cappuccino accompagnati da muffin, sfogliatine alle mele, cannoli biscotti, torte di frutta bio. A pranzo, scelta di 2 primi e 2 secondi: pasta bio in abbinamenti sfiziosi, piadine, il piatto unico, torte salate, insalate: frutta, verdura, uova, arrivano da coltivazioni biologiche certificate del Pinerolese, a chilometro zero, i succhi di frutta, il miele, le marmellate sono del Frutto permesso, la birra è la Bohème di San Germano Chisone. Di pomeriggio, un tè in foglia Kusmi o una tisana con un dolce e la sera regolarmente aperitivi culturali: il Caffè Letterario organizza incontri con scrittori, presentazioni di libri, in genere un paio a settimana, giovedì e venerdì.