



Decoratori & Imbianchini

Simbolo della vecchia piola o osteria, dove gustare ricette della tradizione locale, in un ambiente familiare, nell'affascinante cornice di un locale storico. Sotto il pergolato, a due passi dal centro città, vi accolgono per una colazione, un caffè, il thè delle cinque, un bicchiere di El Merlu con le acciughe al verde.

Per favorire gli incontri conviviali con amici e famiglie sono previsti, oltre al tradizionale menù completo, il **menù del piccolo decoratore** per i bambini e la **merenda sinoira**, vecchia usanza piemontese che prevede un pasto consumato nel tardo pomeriggio, sostitutivo della merenda e della cena, con una fetta di Quadret, il salume, il vitello tonnato e l'insalata russa.

Cristina Chiabodo

Architetto per formazione chef per vocazione, Cristina inizia a lavorare nel mondo della ristorazione nel lontano 2000 al Pastis di piazzetta Emanuele Filiberto nel cuore dell'allora movida torinese. Rapidamente accumula esperienze in tradizionali ristoranti torinesi come il San Giors di Porta Palazzo e l'Osteria Porta di Po, fino alla collaborazione, come Chef in seconda, al fianco di Walter Eynard al Resort Antico Borgo di Monchiero e al Monastero di Cherasco.

Nata a Torino, ormai quasi 50 anni fa, quest'anno ha deciso di raccogliere la sfida di gestire un ristorante che è nella storia e nel cuore della Città, gli Imbianchini, sinonimo di accoglienza, tradizione e cultura.

“Far scoprire alle nuove generazioni questo angolo di passato, dar spazio ai fornitori locali, offrire una pergola verde in estate e le calde e accoglienti salette in inverno” **il sogno di Cristina.**