



— TORINO LINGOTTO —

MANGIA, COMPRA & IMPARA

Vivi 3 esperienze in un unico posto!

EAT, BUY & LEARN

Live 3 experiences in one place!



CHI SIAMO

Eataly Lingotto è un posto speciale che propone ai turisti italiani e stranieri un viaggio enogastronomico affascinante, alla scoperta del meglio che la biodiversità italiana offre. Un'esperienza unica, un percorso che si snoda tra degustazioni, visite alle aree di produzione, lezioni di cucina e menu dedicati!

WHO WE ARE

Eataly Lingotto is a special place which proposes to its italian and foreign tourists a gastronomic journey, discovering the best of what the Italian biodiversity is offering.

A unique experience, a journey full of tastings, visits of production labs, cooking lessons and customized menus!

I NOSTRI SPAZI

- 3 piani
- 11.000 mq di eccellenze
- 8 ristoranti
- 1 wine bar "Pane e Vino"
- 1 ristorante stellato "Casa Vicina"
- 10 aree mercato emozionali
- 6 laboratori artigianali
- 1 aula didattica
- 1 cantina di stagionatura
- 2 sale congressi
- 1 museo dedicato al Vermouth Carpano

OUR SPACES

- 3 floors
- 11.000 square meters of excellences
- 8 restaurants
- 1 wine bar "Pane e Vino"
- 1 Michelin Star restaurant "Casa Vicina"
- 10 emotional market areas
- 6 artisanal laboratories
- 1 teaching classroom
- 1 seasoning cellar
- 2 conference rooms
- 1 museum dedicated to Carpano Vermouth



IL TOUR DEL MERCATO

di Eataly Torino Lingotto

Ti faremo vivere un'esperienza sensoriale unica: un vero e proprio viaggio tra i colori, gli odori e i sapori delle specialità regionali di tutt'Italia, accompagnandoti in un itinerario enogastronomico ricco di gusto durante il quale conoscerai la grande varietà dei prodotti italiani.

Verrai accolto da una nostra guida che ti racconterà la filosofia di Eataly e ti condurrà tra i reparti e i ristoranti ospitati in quello che un tempo era l'opificio Carpano, alternando alle degustazioni delle nostre eccellenze direttamente dai laboratori di produzione, il racconto di quello che è Eataly e dei suoi valori. E, per ogni tappa, una degustazione dedicata. Un'idea perfetta per un'attività di team building o per un aperitivo itinerante tra amici!

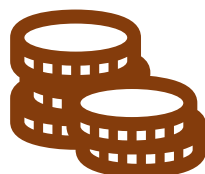
THE MARKET TOUR

by Eataly Torino Lingotto

We'll let you live a unique experience through colors, smells and flavours of regional specialties from all over Italy: a tasteful food and wine itinerary that will let you know the great variety of Italian products. You'll be welcomed by one of our guides who'll tell you the philosophy of Eataly and will lead you through the departments and restaurants of the building, once the Carpano factory, alternating tastings of our excellences directly from the production labs with the story of Eataly and its values. At each stop there is a tasting. A perfect idea for a team building activity or for an itinerant aperitif with friends.



1 ora
—
1 hour



A partire da 20€ a persona
(IVA inclusa)

Price per person starting from 20€
(VAT included)

Disponibile in lingua italiana e inglese (altre lingue su richiesta)

Available in Italian and English (other languages available on request)



LE ESPERIENZE “MANI IN PASTA”

di Eataly Torino Lingotto

Gli Artigiani del Gusto

L'attività è dedicata a chi non vuole perdere l'occasione di visitare i nostri laboratori e conoscere i segreti del mestiere. Durante la visita guidata potrai visitare i laboratori di produzione a vista per vivere un'esperienza sensoriale unica e prendere parte ad una lezione pratica su come nascono le nostre eccellenze.

Le Esperienze

PANE: i Maestri Panettieri di Eataly Lingotto ti sveleranno i segreti dell'arte bianca e i trucchi per l'impasto perfetto del pane Rustic. Non mancherà una degustazione guidata di pani.

PASTA FRESCA: diventa uno “sfoglino provetto”, imparando a conoscere i diversi formati di pasta e i loro ripieni e a chiudere alla perfezione i plin.

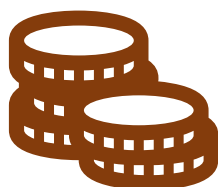
MOZZARELLA: un affascinante dietro le quinte con il Casaro di Eataly Lingotto. Scoprirai come dalla cagliata si ottiene la mozzarella, in tutte le sue forme e varianti... e la assaggerai ancora calda!

FORMAGGIO: partendo dalle Cantine di Stagionatura, farai un viaggio tra le eccellenze casearie e le tradizioni delle regioni italiane, che si concluderà in Laboratorio.

SALUMI: il Salumiere di Eataly sarà la tua guida tra i prosciutti e i culatelli nelle Cantine di Stagionatura, raccontandone la storia e le caratteristiche.

CARNE: i nostri esperti ti racconteranno la Granda, associazione di allevatori guidata da Sergio Capaldo, che produce carne di razza Fassona piemontese, Presidio Slow Food.

PESCE: alla scoperta del pesce migliore, seguendo le stagioni e rispettando l'ambiente. A partire da quello che il banco propone, capirai come fare una spesa più consapevole e anche più gustosa e imparerai i segreti per sfilettare alla perfezione il pesce.



A partire da 10€ a persona
(IVA inclusa)

Disponibile in lingua italiana e inglese
(altre lingue su richiesta)



THE “HANDS IN THE DOUGH” EXPERIENCES

by *Eataly Torino Lingotto*

The Artisans of Taste

The experience is dedicated to those who do not want to miss the opportunity to visit our laboratories and learn the secrets of the craft of food Artisans. During the guided visit you'll discover the labs and you'll have the opportunity to live a unique sensorial experience and take part in a practical lesson about our excellences.

Experiences

PANE: *the Eataly Lingotto Masters of Bakery will reveal the secrets of their art and tricks for the perfect dough. Don't miss the breads' guided tasting.*

PASTA FRESCA: *become a perfect "sfogolino", learn the different shapes of pasta and their fillings and how to close perfectly a plin.*

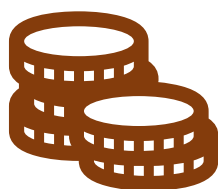
MOZZARELLA: *a fascinating backstage pass with the Casaro of Eataly Lingotto. Discover how mozzarella is made from curd, in all its shapes and variations ... and you will taste it while it is still warm!*

FORMAGGIO: *starting from Eataly's Aging Cellars, take a journey through the dairy excellences and traditions of the Italian regions, which will finish up in the laboratory.*

SALUMI: *Eataly's salumi expert will guide you through prosciutti and culatelli in the Aging Cellars, telling their story and characteristics.*

CARNE: *our experts will tell you about the Granda, the association of farmers led by Sergio Capaldo, which produces Piedmontese Fassona race meat, Slow Food Presidium.*

PESCE: *discover the best fish, through the seasons, with the utmost respect for the environment. Starting from our fish counter, learn all about our fish, with tips for a more conscious and fresher shopping experience and also how to perfectly clean a fish.*



*Price per person starting from 10€
(VAT included)*

*Available in Italian and English
(other languages available on request)*



IL MUSEO CARPANO

Era il 1786 quando Benedetto Carpano inventò quella che diventò presto la bevanda preferita del Re, nella bottega di Piazza Castello a Torino. Eataly Lingotto nasce proprio nell'edificio dove un tempo l'opificio Carpano realizzava il Vermouth, attivo fino agli anni '80. Per rendere omaggio al famoso aperitivo, al primo piano del negozio si sviluppa il Museo Carpano, un percorso museale che permette di scoprire i momenti più importanti della produzione del Vermouth, dalle materie prime alle principali erbe utilizzate.

DEGUSTAZIONI DI VERMOUTH

———— *alla scoperta dell'Antica Formula* ————

La nostra guida ti accompagnerà all'interno del Museo Carpano in un viaggio nella storia del Vermouth: dal 1786 con Antonio Benedetto Carpano ai giorni d'oggi con le Distillerie Branca di Milano.

A seguire, degustazione in Enoteca di 3 Vermouth Carpano.

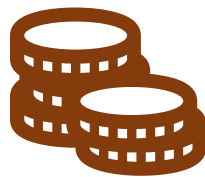
———— *di Vermouth in Vermouth* ————

Ad averlo creato è Carpano ma tante sono le distillerie italiane che producono ancora oggi un eccezionale Vermouth.

Partendo dal Museo Carpano, scoprirai i segreti di questa eccellenza torinese e potrai degustare insieme ai nostri esperti 4 Vermouth italiani con in abbinamento gli Alti Cibi della tradizione Eataliana.



1 ora



A partire da 30€ a persona
(IVA inclusa)

Disponibile in lingua italiana e inglese (altre lingue su richiesta)



THE CARPANO MUSEUM

*It was in 1786 when Benedetto Carpano invented the one that quickly became **the favorite drink of the King**, in his shop in Piazza Castello. Eataly Lingotto was born right in the building where once the Carpano factory, active until the 80s, created Vermouth. To celebrate the famous drink, on the first floor of the store, you'll find **the Carpano Museum**: a museum itinerary that allows you to discover the most important moments of Vermouth production, from raw materials to the main herbs used.*

VERMOUTH'S TASTING

— discovering Antica Formula —

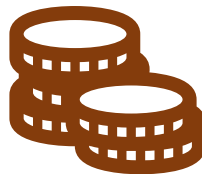
Our guide will accompany you in the Carpano Museum on a journey through the history of Vermouth: from 1786 with Antonio Benedetto Carpano to the present days with the Branca Distilleries in Milan. Final tasting of 3 Carpano Vermouth in the Enoteca.

— Vermouth world —

Carpano created it but there are many Italian distilleries still producing an exceptional Vermouth. Starting from the Carpano Museum, you will discover the secrets of this Torino excellence and you'll taste together with our experts 4 Italian Vermouths in combination with the High Quality Eatalian traditional Foods.

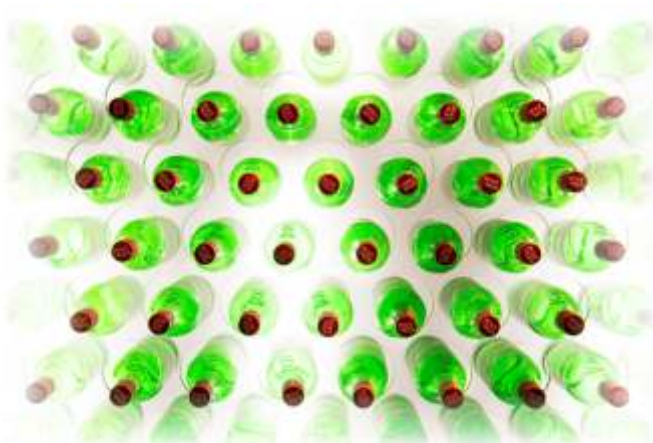


1 hour



Starting from 30€ per person
(VAT included)

Available in Italian and English (other languages available on request)



EATALY FOOD TOUR

Un suggestivo percorso insieme ad una guida professionista a bordo di un bus Eataly per andare alla scoperta del centro storico di Torino, tra scorci suggestivi e il racconto della storia della città, gustando un calice di bollicine di benvenuto. Partenza dalla targa che ricorda la bottega di Benedetto Carpano, in Piazza Castello, per scoprire insieme golosità e curiosità di Torino, fino ad arrivare a Eataly Lingotto - là dove una volta c'era l'opificio della Carpano - per un aperitivo itinerante tra i reparti, i ristoranti e i laboratori di produzione dal vivo. Alla fine rientro in Piazza Castello gustando, a bordo, golose praline al cioccolato per un itinerario... a tutto gusto!

Disponibile in lingua italiana e inglese (altre lingue su richiesta). Quotazione su richiesta.

An amazing route together with a professional guide aboard an Eataly bus to discover the historical center of Torino, among evocative glimpses and the story of the city, tasting a welcoming bubbles glass. Departure from the plaque reminiscent of the workshop of Benedetto Carpano, in Piazza Castello, to discover together the delicacies and curiosities of Turin, up to Eataly Lingotto, where once there was the Carpano factory. For an itinerant aperitif among the departments, restaurants and live production labs. At the end, returning to Piazza Castello, a final tasting on board: delicious chocolate pralines for an itinerary... with a whole taste!

Available in Italian and in English (other languages on request). Quotations on request.



L'ENOTECA

— di Eataly Torino Lingotto —

- *Oltre 5.000 etichette provenienti da più di 30 stati*
- *50.000 bottiglie di vini di 40 regioni del mondo*
- *Grandi eccellenze piemontesi (Barolo e Barbaresco)*
- *Spazio Bollicine*
- *Zona Cult dove sono custodite le bottiglie più preziose*
- *Più di 11.000 bottiglie di birre, di cui 6.000 artigianali italiane*
- *Oltre 500 etichette di spirits: dal torinese Vermouth alle grappe, rum, whisky... e molto altro!*

-
- *Over 5.000 labels from more than 30 states*
 - *50.000 bottles of wines from 40 regions of the world*
 - *Great Piedmontese excellences (Barolo e Barbaresco)*
 - *Sparkling wines area*
 - *Cult Area with the most precious bottles*
 - *Over 11.000 bottles of beers, of which 6.000 are Italian crafts*
 - *Over 500 spirits labels: from Vermouth to grappa, rum, whisky and much more!*



SCOPRENDO I VINI ITALIANI

*Ti faremo conoscere i vitigni e i vini più rinomati del panorama italiano.
I nostri Cantinieri ti guideranno alla scoperta dei profumi, colori e sapori dei vini di ogni regione del nostro paese
e delle diversità climatiche e territoriali che li caratterizzano in maniera unica.*

LE DEGUSTAZIONI

l'Italia del vino

*Alla scoperta degli aromi, colori e profumi dei vini
di ogni regione del nostro paese: dalla Valle d'Aosta alla Sicilia.*

percorso di... vino in Piemonte

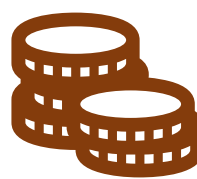
*Un omaggio ai grandi vini del nostro territorio: i nostri esperti saranno le guide perfette di un itinerario
tra le tipicità, per scoprire e assaporare la tradizione enologica Piemontese.*

percorso Barolo

*Un viaggio sensoriale dal vigneto al calice, tra le eccellenze delle Langhe, per conoscere da vicino i più celebri cru
dai quali ha origine il "Re dei vini". Scoprirai quali sono le caratteristiche che ogni produttore interpreta a suo modo,
rendendo il Barolo unico.*



*Ogni esperienza, della durata di un'ora circa,
include la degustazione di 3 etichette diverse*



*A partire da 20€ a persona
(IVA inclusa)*

Disponibili in lingua italiana e inglese (altre lingue su richiesta)



DISCOVERING ITALIAN WINES

*Get acquainted with the most revered vines and vineyards of the Italian landscape.
Our Experts will guide you in discovering the colors and flavors of the wines of each region of our Country
and the climatic and territorial differences that characterize them.*

TASTINGS

Italy Wine Tour

*Discovering colors and flavors of the wines
of each region of our country: from Valle d'Aosta to Sicily*

di... wine route in Piedmont

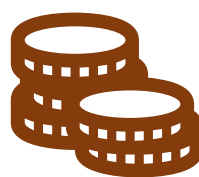
*A tribute to the great wines of our territory: our experts will be the perfect guides
of a route through the specialties of the region, to discover and savor the Piedmontese wine tradition.*

Barolo experience

*A sensory journey from the vineyard to the glass of the excellences of the Langhe, to get to know the most famous cru
from which the "King of wines" originates. Discover the characteristics that each producer interprets in his own way,
making each Barolo unique.*



*The experience, approximately one hour,
includes a tasting of 3 different labels.*



*Price per person starting from 20€
(VAT included)*

Available in Italian and English (other languages available on request)



LA CUCINA



lezioni
show cooking
team building
menu ristoranti

THE KITCHEN



lessons
show cooking
team building
restaurants' menus

LE LEZIONI DI CUCINA

I partecipanti, guidati da uno Chef/docente, cucineranno piatti tipici della cucina italiana con prodotti d'eccellenza. A fine corso i partecipanti degusteranno i piatti preparati in aula. Su richiesta si possono concordare dei buffet da integrare alle preparazioni svolte.

corso a scelta tra



PIZZA
EATALY



PASTA
FRESCA



MENU
3 PORTATE



TIRAMISÙ
EATALY

la proposta comprende

- *chef/docente dedicato*
- *acqua Lurisia naturale e frizzante*
- *personale di servizio*
- *vini in abbinamento*
- *materie prime per la realizzazione delle ricette*
- *scelti dalla nostra enoteca*
- *cappellino da chef e ricettario*
- *grembiule in cotone con logo Eataly*



*1 ora e 30 minuti circa per pasta fresca, pizza e tiramisù
2 ore e 30 minuti circa per il menù di 3 portate*

*Disponibile in lingua italiana e inglese (altre lingue su richiesta).
Quotazione su richiesta.*



COOKING LESSONS

The participants, led by a Chef/teacher, will cook typical Italian dishes with excellent products.

At the end of the course the participants will taste the dishes prepared in the classroom.

On request, buffets can be arranged to supplement the preparations made.

choosing among



PIZZA
EATALY



FRESH
PASTA



3 COURSES
MENUS



TIRAMISÙ
EATALY

the proposal includes

- chef/teacher dedicated
- still and sparkling Lurisia water
- service staff
- wine pairings by our wine shop
- raw materials for the recipes
- Eataly cotton apron
- chef's hat and cookbook



1 hour and 30 minutes for fresh pasta, pizza and tiramisù

2 hour and 30 minutes for 3 courses menù

Available in Italian and English (other languages available on request).

Quotations on request.



SHOW COOKING

*Dimostrazione pratica e realizzazione da parte del nostro
Chef di tipiche ricette "eataliane".*

SHOW COOKING

Preparation at sight and realization by our Chef of typical Eatalian recipes.

la proposta comprende

- *Chef/docente dedicato*
- *personale di servizio*
- *vini in abbinamento scelti dalla nostra enoteca*
- *acqua Lurisia naturale e frizzante*

the offer includes

- *chef/teacher dedicated*
- *service Staff*
- *wine pairings by our wine shop*
- *still and sparkling Lurisia water*



2 ore e 30 minuti circa | 2 hours and 30 minutes

*Disponibile in lingua italiana e inglese (altre lingue su richiesta). Quotazione su richiesta.
Available in Italian and English (other languages available on request). Quotations on request.*



TEAM BUILDING

I professionisti di Eataly sono specializzati nell'organizzazione di attività di team building a tema enogastronomico: laboratori di cucina, aperitivi guidati, degustazioni, sfide a squadre.

Tutte attività che, per loro natura, rafforzano lo spirito di gruppo, la motivazione e la competizione costruttiva. Le nostre aule di cucina saranno lo scenario perfetto per i vostri team building. Un'esperienza formativa, di gusto e cultura.

Disponibili in lingua italiana e inglese (altre lingue su richiesta). Quotazione su richiesta.

Eataly's experts are specialized in the organization of team building activities focused on food and beverage: cooking laboratories, appetizers, tastings and team matches. These activities improve team spirit, motivation and constructive competition. Our teaching classrooms will be the perfect scenario for your team buildings.

An educational, culinary and cultural experience.

Available in Italian and in English (other languages on request). Quotations on request.



I MENU DEI RISTORANTI

— di Eataly Torino Lingotto —

Ogni giorno, i ristoranti di Eataly propongono specialità realizzate con i migliori prodotti che la stagione e il nostro territorio ci offrono. Le proposte sono pensate per tutti i gusti: scegli se gustare una buona pizza cotta nel nostro forno a legna o passare un momento di relax con gli amici davanti ad un fritto di pesce e ad un calice di Bollicine. Scopri tutte le nostre proposte! Il nostro staff è a tua completa disposizione per organizzare insieme il tuo menu su misura.

RESTAURANTS' MENUS

— by Eataly Torino Lingotto —

Every day, Eataly's restaurants propose specialities realised with the best seasonal products. The proposals are thought for all tastes: you can choose a pizza cooked in our wood oven or chill with friends tasting great fried fish. Discover all of our proposals! Our staff is always available to organize with you your customized menu.

Per prenotare un tavolo e per maggiori informazioni

To book a table and for more informations

Tel: + 39 366 6649585 – ristorazione@eataly.it

Le proposte menu nelle pagine seguenti possono essere soggette a variabilità dovuta a stagionalità e disponibilità delle materie prime.

The menu proposals on the following pages may be subject of variability due to seasonality and availability of raw materials.



IL RISTORANTE DELLA PIZZA

PIZZA RESTAURANT

MENU

piatto principale

main course

LA MARGHERITA

*con polpa di pomodoro fine "Antonella",
mozzarella fiordilatte del caseificio "Montoso" e olio extravergine d'oliva "Roi"*

*with "Antonella" tomato sauce,
"Montoso" mozzarella fiordilatte and "Roi" extra virgin olive oil*

dolce

sweet

TIRAMISÙ EATALY

*con mascarpone "Mambelli", tuorlo d'uovo "Oliviero Claudio", caffè Huehue Il Supremo "Pausa café",
savoiardi "Giovanni Moro", zucchero "Italia zuccheri", cacao amaro Due Vecchi "Venchi" e panna fresca*

*with "Mambelli" mascarpone cheese, "Oliviero Claudio" eggs, Huehue coffee,
"Giovanni Moro" savoiardi biscuits, "Italia Zuccheri" sugar, "Venchi" bitter cocoa and fresh cream*

bibita Lurisia a scelta | Lurisia drinks to choose

acqua, pane e servizio | water, bread and service

€ 12 IVA inclusa | VAT included

IL RISTORANTE DELLA PASTA

PASTA RESTAURANT

MENU

piatto principale

main course

SPAGHETTO EATALY CON BUFALA

spaghetti "Afeltra" IGP 100% grano italiano, pomodoro datterino rosso in succo "Così com'è", olio extravergine d'oliva "Roi", sale integrale siciliano, mozzarella di latte di bufala del caseificio "Domenico Romagnuolo"

"Afeltra" spaghetti IGP 100% Italian wheat, "Così com'è" datterino tomato sauce, "Roi" extra virgin olive oil, sicilian gray salt, mozzarella with buffalo milk from the dairy "Domenico Romagnuolo"

dolce

sweet

TIRAMISÙ EATALY

con mascarpone "Mambelli", tuorlo d'uovo "Oliviero Claudio", caffè Huehue Il Supremo "Pausa café", savoiardi "Giovanni Moro", zucchero "Italia zuccheri", cacao amaro Due Vecchi "Venchi" e panna fresca

with "Mambelli" mascarpone cheese, "Oliviero Claudio" eggs, Huehue coffee, "Giovanni Moro" savoiardi biscuits, "Italia Zuccheri" sugar, "Venchi" bitter cocoa and fresh cream

bibita Lurisia a scelta | Lurisia drinks to choose

acqua, pane e servizio | water, bread and service

€ 14 IVA inclusa | VAT included

IL RISTORANTE DELLA MACELLERIA

MEAT RESTAURANT

MENU

antipasto | starter

LA CRUDA DE "LA GRANDA"

piatto principale

main course

TAGLIATA DI PURA RAZZA FASSONA PIEMONTESE DE "LA GRANDA"

servita al piatto con patate al forno

TAGLIATA OF FASSONA PIEMONTESE BEEF BY "LA GRANDA"

with baked potatoes

dolce

sweet

TIRAMISÙ EATALY

*con mascarpone "Mambelli", tuorlo d'uovo "Oliviero Claudio", caffè Huehue Il Supremo "Pausa cafe",
savoardi "Giovanni Moro", zucchero "Italia zuccheri", cacao amaro Due Vecchi "Venchi" e panna fresca*

*with "Mambelli" mascarpone cheese, "Oliviero Claudio" eggs, Huehue coffee,
"Giovanni Moro" savoardi biscuits, "Italia Zuccheri" sugar, "Venchi" bitter cocoa and fresh cream*

acqua, pane e servizio | water, bread and service

€ 25 IVA inclusa | VAT included

IL RISTORANTE DELLA PESCHERIA

FISH RESTAURANT

MENU

antipasto | *starter*

CROSTINO BURRO E ALICI

con pane Rustic, burro trentino e alici "Vicente Marino"

BUTTER AND ANCHOVIES CROSTINO

with Rustic bread, butter from Trentino and "Vicente Marino" anchovies

piatto principale | *main course*

PESCATO DEL GIORNO ALLA PIASTRA

con contorno di stagione

THE CATCH OF THE DAY ON THE GRIDDLE

with seasonal side dish

dolce | *sweet*

TIRAMISÙ EATALY

*con mascarpone "Mambelli", tuorlo d'uovo "Oliviero Claudio", caffè Huehue Il Supremo "Pausa cafe",
savoardi "Giovanni Moro", zucchero "Italia zuccheri", cacao amaro Due Vecchi "Venchi" e panna fresca*

*with "Mambelli" mascarpone cheese, "Oliviero Claudio" eggs, Huehue coffee,
"Giovanni Moro" savoiardi biscuits, "Italia Zuccheri" sugar, "Venchi" bitter cocoa and fresh cream*

acqua, pane e servizio | *water, bread and service*

€ 25 IVA inclusa | VAT included

LA TAVERNA DEL RE

Bistrot dello chef Ugo Alciati

(1 stella Michelin – Ristorante Da Guido, Serralunga d'Alba, CN)

Scegli fra le proposte degli chef del ristorante dedicate alla stagione in corso.

Chef Ugo Alciati's Bristrot (1 Michelin star – Ristorante Da Guido, Serralunga d'Alba, CN)

You can choose from the restaurant chefs' proposals dedicated to the current season.



MENU

Primo + Secondo + Dolce

Main course + Second course + Dessert

calice di vino, acqua, pane e servizio | glass of wine, water, bread and service

€ 40 IVA inclusa | VAT included

Antipasto + Primo + Dolce

Starter + Main course + Dessert

calice di vino, acqua, pane e servizio | glass of wine, water, bread and service

€ 40 IVA inclusa | VAT included

COME RAGGIUNGERCI

- **CON LA MACCHINA:** accanto allo store, c'è un grande parcheggio per i nostri clienti. Un'ora di parcheggio è gratis.
- **CON LA METROPOLITANA:** linea 1, fermate "Lingotto" o "Spezia".
- **CON IL BUS:** linee 1, 18 e 35, fermata 52.
- **CON IL TRENO:** La stazione Porta Nuova, nel centro di Torino, dista solo 10 minuti in macchina o in metropolitana. La stazione Porta Susa è distante circa 20 minuti in macchina o 15 minuti in metropolitana.

HOW TO REACH US

- **BY CAR:** next to the store there is a large parking lot for our customers, with one hour free parking.
- **BY SUBWAY:** line 1, "Lingotto" or "Spezia" stops.
- **BY BUS:** lines 1, 18 and 35, stop 52.
- **BY TRAIN:** Porta Nuova station, in the center of Turin, is only 10 minutes by car or subway. The Porta Susa station is about 20 minutes by car or about 15 minutes by subway.





— TORINO LINGOTTO —

Per maggiori informazioni:

For more informations:

Infobox Eataly Torino Lingotto

Via Nizza 230/14

incomingtorino@eataly.it

+ 39 01119506801

