



Erede della pasticceria Piatti, attiva già nel 1800, a cui subentrò, è il regno dei "Nocciolini" (in origine "Noasetti") semplici e squisiti dolcetti – nocciole Piemonte, zucchero e albume – che il fondatore Luigi Bonfante ha il merito di aver fatto conoscere in tutt'Italia. Storico punto d'incontro della vita cittadina, è un gioiello Liberty tutto originale, con marmi, specchi, banconi e boiserie in noce piemontese finemente decorati. Terza generazione di due nuclei familiari e laboratorio artigianale con le ricette della tradizione, tra cui la confettura di pomodori di Chivasso.

*Heir to the nineteenth-century Piatti pastry-shop, this is the paradise of "Nocciolini" (originally "Noasetti"), exquisite and simple pastries with Piedmontese hazelnuts, sugar and eggwhite, which the founder Luigi Bonfante made known throughout Italy. A historic meeting place in the town, it is an entirely original Art Nouveau gem, with marbles, mirrors, bars and finely decorated panelling in Piedmontese walnut. Run by the third generation of two families, the traditional kitchen makes time-honoured recipes including Chivasso tomato jams.*