LOCANDA DEL SANT'UFFIZIO

Kategorie: Restaurants und Tavernen
Beschreibung der Aktivitäten: Achtung: hier befinden Sie sich an einem herrlichen Ort, an dem die Geschichte des piemontesischen Gastgewerbes geschrieben wurde. Die Location ist ein ehemaliger Konvent aus dem 17. Jahrhundert mitten in den Hügeln des Monferrats. Bei der Restaurierung wurde die Pracht des hauptsächlich in drei elegante und lichte Räume aufgeteilten Ambiente erhalten. Besonders schön die verglaste Veranda, die auch für Tagungen benutzt wird. Danilo Bortolin (30 Jahre) ist der Koch, dem ein junges und pünktliches Team zur Seite steht.

Das Menu à la carte bietet zu 18 Euro nach einem Willkommensentrée eine Auswahl an gemischten klassischen piemontesischen Vorspeisen oder (€ 15) rohes Fleisch vom Fassonerind mit Öl und Salz, Eiercreme und Haselnüssen, Gänseleberschnitzel mit Obst und Weissbrot, überbrühter Oktopus mit Kräutern und Brotsosse. Sehr gut unter den ersten Gerichten (€ 15) sind die Agnolotti del plin mit drei verschiedenen Bratenfüllungen, Bergbutter und Thymian, Tajarin mit Steinpilzen und Castelmagno, Gnocchi aus Alta Langa Kartoffeln in Salsicciatunke, Ravioli in Reisfarce und Perlhuhn in eigener Brühe, Carnarolireis-Kürbismus mit Flussbarsch und knuspriger Salbei. Sehr lecker auch die zweiten Gänge (€ 19): in Barbera geschmorte Ochsenbacke mit Kartoffelschaum, Hühnerschenkel in der Pfanne mit Taggiasche-Oliven und gerösteten Paprika, mit Honig lackierter Ferkelbauch und süss-saure Zwiebelchen, dann das dampfgedünstete Kabeljaufilet mit Porree-Safrancoulis. Zum krönenden Abschluss köstliche Desserts, wie Sant'Uffizio (€ 7), zarte Haselnusstiramisù, Montebianco im Becher, krokanter Blätterteig mit in Orangen marinierten Feigen und Zabaionesauce, leichte Schokoladenmousse mit Birnen und Honig an reduziertem Barolo Chinato oder hausgemachtes Eis. Traditionsmenu zu 48 Euro.
Telefon: +39 (0141) 921.272
E-Mail: info@relaissantuffizio.com

Links

http://www.relaissantuffizio.com