CANNON D’ORO

Catégorie: Restaurants et tavernes
Description activités: Un restaurant historique avec des salles à manger spacieuses et un ameublement de bon goût. À table, de généreuses portions de veau froid nappé d’une sauce au thon (à la vieille manière), la viande crue "ciapulà" (hachée) à la manière du Montferrat, de la ?Robiola? de Cocconato (type de fromage frais lombard et piémontais, doux, à pâte molle produit avec du lait de vache) au vert; des ?agnolotti del plin? en sauce de rôti à la piémontaise,

?tajarin?, gnocchis au pistou de roquette et avec de la fondue. Parmi les plats principaux, friture mixte à la Piémontaise (également pour les végétariens), bouilli mixte avec ?Bagnet? (sauce verte), cuisse de canard en sauce aigre-douce.

On ne peut pas oublier les desserts, avec la tarte aux pommes et aux ?amarettis?, le ?Bonet? et la ?panna cotta? (crème cuite), les ?turcet ad Cucnà? (torcetti de Cocconato : rubans de pâte feuilletée, enrobés de sucre, en forme de cœur). Plusieurs plats végétariens sont également disponibles comme des salades spéciales, des quiches et des risottos aux légumes et des soupes de légumes.
Téléphone: +39 (0141) 870.161
E-mail: cannondoro@cannondoro.it

Links

http://www.cannondoro.it