GARIBALDI

Catégorie: Restaurants et tavernes
Description activités: Celui qui a fait bâtir cet hôtel, en 1875, était un soldat de Garibaldi qui gardait dans ses yeux l'image de l'élégance discrète des palais de Turin.

La même élégance qu'il a donnée aux salles et aux chambres de ce palais.

Et de nos jours encore on peut revivre cette atmosphère, dans la structure et l'ameublement, conservés pendant les différents travaux de restauration : les photos historiques, les parquets, les lampes de style Art déco, le portrait d'un dragon de cavalerie.
L'hôtel a été également élargi grâce à l'offre de chambres (magnifiques) dans un bourg rénové tout près.

La cuisine est encore actuellement un vrai fleuron, rigoureusement Piémontaise, soignée dans les détails.
Les hors-d'œuvre (10 €) commencent par des anchois au laurier, agréables et délicats, avec une savoureuse terrine de lapin, un ?vitello tonnato? (veau froid nappé d'une sauce au thon) savamment rehaussé par la sauce, et un flan d'artichauts avec fondue.
Aux entrées (6 €), on ne peut pas ignorer les raviolis faits maison, même seulement assaisonnés avec du beurre et de la sauge ; mais quel régal aussi les nouilles avec la sauce à la saucisse et les nouilles vertes à la sauce de lièvre. Parmi les plats principaux (10 €), succulent braisé au Cisterna (vin à partir de raisins Croatina) aux carottes, ainsi que la petite friture mixte à la Piémontaise (grenouilles, batsoà, saucisses, semoule sucrée, amaretto, foie, cerveau, ris de veau) panée dans la polenta, et cailles à la plaque.
La crème glacée avec moutarde de raisins de notre production (4 €) conclut un repas dont on se souviendra. L'addition, elle aussi d'autrefois, sera une autre note positive.
Téléphone: +39 (0141) 935.126
E-mail: ilgaribaldi.vaudano@libero.it

Links

http://www.albergoristorantegaribaldi.it