ARBIOLA - ristorante

Kategorie: Agritour- Betriebe
Beschreibung der Aktivitäten: Wissen Sie, warum wir froh sind, Ihnen von diesem Aufenthalt zu berichten? Weil ein Jahr nach unserer sehr begeisternden Probe die Küche nicht resignierte, trotz der Krise, dem geringen Tourismus und vielen Unwidrigkeiten. Wir sind froh, weil das hier wirklich ein ideales Ziel ist, mitten auf dem Land, wo die Barbera-Rebstöcke wachsen. Wir befinden uns im sehr einladenden, hellen Speisesaals im Restaurant eines Weinbaubetriebes, der Arbiola. Die Köche sind zwei willensstarke, zähe und fähige junge Leute, die allem widerstanden haben und schon deswegen ein Lob verdienen. Im Speisesaal bedient Ivan Cavallari, in der Küche agiert Bruno Nobile als Koch. Und er kann wirklich gut kochen, aber am Abend unseres Besuches hat auch Ivan sein Bestes gegeben. Vor langer Zeit gab es in diesem Dorf, das seinen Namen auch mit einer Tomatensorte verbindet (Cirio stammte aus dieser Gegend), aussergewöhnliche Äpfel. Heute werden kaum noch welche angebaut, während der Wein weiterhin gedeiht.

Das Degustationsmenu mit vier Gängen wird zu 35 Euro angeboten. Von unseren Kostproben erinnern wir uns bei den Vorspeisen (€ 9) an die mit Eigelb gefüllte und mit Fondue gratinierte Salzkartoffell, das mit dem Messer geklopfte rohe Fassonefleisch (von der aussergewöhnlichen Metzgerei Ariotti). Überrascht sind wir dieses Jahr von den lila Gnocchi mit Ragout und den handgemachten Agnolotti, während wir von anderen Besuchen uns an einen gut zubereiteten Carnarolireis (€ 11) mit Rotkohl und Granatapfel erinnern. Exzellent. Unter den zweiten Gängen (€ 17) das Kaninchen mit Taggiasche-Oliven, Pinienkerne und handwerkliches Real Ale, aber auch das Schweinefilet mit Pistazienkruste in einer Creme von Barbera aus dem Betrieb (Carlotta). Von anderen Besuchen: im Marsala mariniertes Schweinefilet und Kabeljau. Und zum Abschluss (Desserts € 5) eine etwas andere, mit Veilchen aromatisierte Panna Cotta mit Veilchengranita. Vertrauen Sie uns: hier fühlt man sich wirklich wohl!
Telefon: +39 (0141) 769.134
E-Mail: info@arbiola.it

Voucher Piemonte

Consorzio Turistico: Nessuno

Bewertung

Agriturismo mit Einkehr:

Links

http://www.arbiola.it