www.monferratontour.it

ESTATE DI SAN MARTINO

Kategorie: Restaurants und Tavernen
Beschreibung der Aktivitäten: Vor einigen Jahren eröffnet und für uns sofort ein strahlendes Urteil. Danach eine Defaillance vor allem beim Service und die gute Note stand auf der Kippe. Bei unserem letzten Besuch gegen Ende des Sommers 2014 haben wir uns wieder wohlgefühlt, auch wenn die Bedienungszeiten immer noch zu langsam waren, was wir auch während unseres Abendessens zu spüren bekamen. Im Speisesaal steht dem talentierten jungen Alessandro Mecca (Künstlersohn, der zwischen den Kochherden der Familie der Crocetta in Turin grossgeworden ist) heute der erfahrene und fähige Davide Pistono zur Seite.
Lokal im Zentrum dieses Ortes, berühmt für sein Huhn Gallina Bionda, ist ein kleines Schmuckstück und bei unserem Besuch im Sommer haben wir auf der Terrasse gegessen. An kühleren Abenden sitzt man im Speisesaal in einem der zwei Stockwerke des Hauses, das um die 40 Gedecke fasst, dazu gibt es eine nettes Keller tavernetta Degustationsmenu “Tradission” für 30 und 40 Euro (Weine inbegriffen); Menu “Territorio e ricerca” für 46 und 56 Euro (Weine inbegriffen).

Von unseren Kostproben bei unserem Besuch empfehlen wir unter den Vorspeisen (€ 13) das mit dem Messer geklopfte Fassonefleisch, bei Niedrigtemperatur gekochter Kalbsgirello in Salsa tonnata, das Gallina Bionda Huhn, Brühe und Parmesan, Ei vom Bionda-Huhn Spargel und Anchovis und Tintenfisch Aubergine Tomate Taggiascheoliven.
Von den ersten Gängen (€ 12) sollten Sie die Ravioli del plin kosten, die Tajarin mit Salsicciaragout und 24 Monate alten Parmigiano Hombre 24 Fondue, den leckeren Kartoffelgnocco mit Venusmuscheln, roten Garnelen und Saubohnen, Acquerello Risotto mit zarter Wachtel. Einige Angebote unter den zweiten Gängen (€ 19): Rumpsteatk mit karamellisierter Ananas Holunderschaum und süsser Knoblauch, lang gekochte Ferkelbacke Kartoffelpüree und geschmorte Zwiebel, bei niedriger Temperatur gekochter Kalbskopf mit Honig und grüner Sosse. Unter den Fischgerichten, die Bernsteinmakrele mit Böhnchen und Majorankartoffeln.
Gut die Desserts (€ 6): Mürbeteig mit kaltem Blaubeer-Pistazienzabaione von Marco Vacchieri, drei verschiedene Schokoladenvariationen, Aprikose in ihrem Saft, Apfelstrudel mit Cremeeis der Agrigelateria San Pè aus Poirino.
Forza Alessandro!
Telefon: +39 (0141) 651.009
E-Mail: info@estatedisanmartino.com

Links

http://www.estatedisanmartino.com