GARIBALDI

Kategorie: Restaurants und Tavernen
Beschreibung der Aktivitäten: Dieses Hotel wurde 1875 von einem Garibaldino eröffnet, der sich wohl noch an die diskrete Eleganz der Turiner Palazzi erinnerte und diese in die Säle und Zimmer dieses Palazzo einbrachte. Noch heute spürt man diese Atmosphäre im Gebäude und in den Gerätschaften wieder, die während der verschiedenen Renovierungsarbeiten bewahrt werden konnten: die historischen Fotos, das Parkett, die Art-Deco Lampen, das Gemälde eines Kavalleriedragoners. Das Hotel hat sein Angebot an (wunderschönen) Zimmern in einem nahegelegenen, restaurierten Dorf erweitert.

Die rigoros piemontesische Küche erbringt Spitzenleistungen und ist bis ins kleinste Detail durchdacht. Die Vorspeisen (€ 10) beginnen mit den Anchovis mit Lorbeer, angenehm und delikat, mit der Kaninchen-Terrine, Vitello Tonnato mit köstlicher Sosse und Artischockengratin mit Fondue. Unter den ersten Gängen (€ 6) stehen selbstverständlich die hausgemachten Ravioli, vielleicht nur mit Butter und Salbei, empfehlenswert sind auch die Tagliolini mit Salsiccia-Sosse und die grünen Tagliolini mit Hasenbratensosse. Unter den zweiten Gängen (€ 10) einfach köstlich der Schmorbraten al Cisterna (Wein aus der Croatiner Traube) mit Möhren oder ein Fritto Misto piemontesischer Art (Frosch, Batsoà, Salsiccia, süsser Gries, Amaretto, Leber, Hirn, Filoni) im Polentamehl paniert und frittiert, sowie gegrillte Wachtel. Das Cremeeis mit Senffrüchten aus Trauben eigener Produktion (€ 4)ist der geeignete Abschluss für ein unvergessliches Mahl. Die Rechnung, auch sie noch günstig wie dazumal, ist eine weitere positive Note.
Telefon: +39 (0141) 935.126
E-Mail: ilgaribaldi.vaudano@libero.it

Links

http://www.albergoristorantegaribaldi.it