Il Cascinalenuovo

Kategorie: Restaurants und Tavernen
Beschreibung der Aktivitäten: Dieses Restaurant mit der Krone ist eine Institution, die die Geschichte der Familie Ferretto wiederspiegelt. Heute verbindet die Superstrada Asti mit Alba, somit liegt das Lokal noch ruhiger, mit viel Platz zum Parken, viel Grün, Gartenterrasse und Swimmingpool. Zwei elegante Speisesäle, der kleinere liegt auf der rechten Seite, der grössere, hellere links. Hier ist die Beleuchtung perfekt, die Tischwäsche strahlend weiss , das Ambiente ist zeitgenössisch und entspannend. Die Speisekarte bietet einige originale Gerichte von Walter Ferretto (einige auch imitiert), ein paar Degustationsangebote (für den gesamten Tisch). Interessant ist der Vorschlag “under 30” für junge Einsteiger. Im Sommer ist das L’Altrocascinale Bistrot “Pizzanonpizzeria” mit einer etwas ungezwungeneren Küche neben dem Pool geöffnet.

Es gibt die traditionellen Gerichte und die Topgerichte mit Datum, an denen sie kreiert wurden. Entrees und Aperitif (€ 7/10) läuten das legendäre Kalbszungen Foie Gras und Portweingelee (Vorspeisen € 20) ein, danach den Knurrhahn mit Jacobsmuschel, Gaspachososse und knackigem Gemüse, das rohe Fleisch vom piemontesischen Fassonerind mit Parmesan-Sablé und grünem Sellerie, Zwiebelgemüse und Granny Smith Apfel mit Robiolacreme, marinierter Makrele und Apfelgelee oder Artischockensalat mit Entenbrust an Balsamico und Wachtelei. Wie aus dem Lehrbuch die ersten Gänge (€ 20): traditionelle Agnolotti del plin mit Käsefondue und mit dreierlei Fleischfüllung, kremiger Carnarolireis mit gelbem Kürbis und würzigem Hühnerragout, Tajarin aus Eigelb mit Zucchini, Schalotte und Minze, Nudeln von Gragnano mit Oktopusragout, Tomaten und Kapern. Sehr zufriedenstellend die zweiten Gänge (€ 28), unter den Fischgerichten Steinbutt-Klippfisch mit seinen Eiern und Spargel; unter den Fleischgerichten die Klassiker: Rumpsteak vom Piemonteser Fassonerind mit Knollenselleriepüree und Rotweinglasur, langsam gebratenes Rosmarinzicklein, Finanziera nach Astigianer Art mit gebratenem Hirn und Taubenbrüstchen auf Karotten-Ingwerpüree. Zum Abschluss (Desserts € 13) lauwarmer Callebaut (60%) Schokoladenauflauf mit Milcheis und der Nutellariegel mit piemontesischem Keks, Biskuit und Haselnusseis. Die Weinkarte ist für Kenner; der Service sehr professionell und freundlich.
Telefon: +39 (0141) 958166
Fax: +39 (0141) 958828
Behindertengerecht: Ja
E-Mail: info@walterferretto.com
Sonstiges: Ruhetag: Sonntagabend und Montag

Qualitäts-Zertifikat

Qualitätszertifizierung: Q

Links

http://www.walterferretto.com

Foto

