LA BELLA ROSIN

Kategorie: Restaurants und Tavernen
Beschreibung der Aktivitäten: Moncalvo ist einer der Hauptorte im Astigiano, weit über seine Grenzen berühmt für seinen Mastochsenjahrmarkt, der jedes Jahr im August stattfindet. In der einheimischen Küche dreht sich natürlich alles um das exzellente Fleisch, das hier nicht nur bei den grossartigen zweiten Gängen, sondern auch für die Nudelfüllungen zum Einsatz kommt. Der Eingang des Lokals liegt an einem kleinen Platz, wenige Schritte vom Ortskern entfernt.

Man nimmt im Speisesaal oder im Sommer auf der Terrasse Platz. Das rohe, mit dem Messer geklopfte Fassonefleisch ist fester Bestandteil bei den Vorspeisen (€ 9), zusammen mit dem Girello vom Piemontesischen Fassonekalb mit Thunfischsosse und Anchovis mit grüner Sosse. Unter den ersten Gängen (€ 10) sind die unvermeidlichen Agnolotti aus hauchdünnem Nudelteig mit Bratensosse empfehlenswert, wie auch auch die Kartoffelgnocchi oder die Eier-Tagliolini mit Fleischragout. Unter den zweiten Gerichten (€ 14) noch mehr Fleisch: Tagliata vom Ochsen aus Moncalvo, Barolo-Rinderschmorbraten mit Polenta, einheimisches Zicklein aus dem Ofen und graues Carmagnola Kaninchen mit Gartenkräutern. Gut die Desserts (€ 5) mit Torroncino-Semifreddo und Bonet.
Die Weinkarte bietet eine grosse Auswahl, besondere Aufmerksamkeit wurde auf die piemontesischen Etiketten gelegt. Es wird auch ein Degustationsmenu zu 30 Euro angeboten. Vor allem in den Wintermonaten gibt es oft Abende, an denen Gerichte mit Ochsenfleisch angeboten werden.
Telefon: +39 (0141) 916098
Fax: +39 (0141) 916098
Kapazität: 50
Behindertengerecht: Nein

E-Mail: info@labellarosin.it

Sonstiges: Dienstags geschlossen

Links

http://www.labellarosin.it