La Fioraia

Kategorie: Restaurants und Tavernen
Beschreibung der Aktivitäten: Ornella ist eine ausgezeichnete Köchin, die in diesem eleganten Restaurant auf den Hügeln mit einer Grünfläche hinter dem Lokal, wo man auch im Freien essen kann, in der Küche regiert. Ihr zur Seite stehen zwei junge Leute, Maurizio, ihr Sohn und Manuela Cornero, ihre Tochter, die für die Desserts zuständig ist. Hier ist das rohe Fleisch vom Fassonerind mit dem Robiolakäse aus Roccaverano und Salat in Zitronenvinaigrett perfekt (Vorspeisen € 13). Oder die Terrine mit Foie gras mit Apfelkompott, der Klippfisch im Tempurateig mit Sosse aus frischen Tomaten und getoastetem Brot. Ausserdem wird hier ein legendäres Gemüseaspik zubereitet, Geflügel- und Kaninchenfleisch, Senfsosse und süss-sauer eingelegtes Gemüse. Die Agnolotti gobbi unter den ersten Gängen (€ 13) sind wie nach dem Lehrbuch zubereitet, dann gibt es noch Kartoffelgnocchi mit Pesto und die legendären Tagliolini mit Kaninchenragout und Schafskäse oder mit Pilzen. Unter den zweiten Gerichten (€ 16) ist das Symbol der Fioraia schon allein die Reise wert: ein zarter, im Barbera geschmorter Braten, der in mundgerechten Stücken serviert wird. Es gibt aber auch Spanferkelfilet alla Voronoff, die Tournedos Kalbssteaks mit gratiniertem Kräuterzabaione, bevor dann zum Käse mit den Senffrüchten übergegangen wird. Zum Abschluss dann die Desserts (€ 9): Pistazienparfait mit Kaktusfeigensosse, katalanische Zimtcreme, Vanille-Pfirsisch-Mango Mousse, Himbeercoulis und Kiwisorbet; Schokolade in der Tasse, Torroneeis mit Streifen von Orangenschalen.

Degustationsmenu 55 Euro, Traditionsmenu 45 Euro.
Telefon: +39 (0141) 401106
Telefon 2: +39 338 992.1227
Instagram: ristorante_la_fioraia
Fax: +39 (0141) 401597
Sonstiges: Sonntagabends und montags geschlossen.
Facebook: Ristorante La Fioraia
Website : https://ristorantelafioraia.it
E-Mail: info@ristorantelafioraia.it

Qualitäts-Zertifikat

Qualitätszertifizierung: Q

Links

http://www.ristorantelafioraia.it

Foto

