MADONNA DELLA NEVE

Kategorie: Restaurants und Tavernen
Beschreibung der Aktivitäten: Ein Ziel in diesem Ort der Alta Langa, wie wir es uns immer schon gewünscht haben. Hier lebt die Tradition der Agnolotti alla curdunà, die auf einem Leinentuch serviert werden. So werden sie hier im Cucca, im Schatten des Sanktuariums der Madonna della Neve, im Ortsteil von Cessole schon seit jeher zubereitet. Im Gebiet um Cessole werden auch Haselnüsse (wie lecker die Haselnusstorte, die noch in vielen Häusern gebacken wird) und Kräuter angebaut, die vom Heilpflanzenkundler Teodoro Negro, dem Erfinder des Toccasana, destilliert werden. In diesem, von Familie Cirio geleitetem, unvergänglichen Lokal leben die gleichen Emotionen weiter. Und wenn das legendäre Gericht aus den Raviole alla “curdunà” besteht, die so lecker sind, dass sie keiner Sosse bedürfen, dann kann das gesamte Menu nur hervorragend sein.

Unter den Vorspeisen (€ 12) Focacce und das Filetto Baciato, mit Steinpilzen gefüllte Zwiebel, Salat aus der Langa mit Zunge und Robiola, russischer Salat. Unter den ersten Gängen (€ 7) ausser den schon erwähnten Ravioli, die Tagliatelle mit Pilzen oder Gemüse und die Tortelloni mit frischem Ziegenkäse und Haselnüssen. Unter den zweiten Gängen (€ 12) das Kaninchen mit Oliven, Zicklein aus dem Ofen, Perlhuhn an Kirschen oder Reh mit Blaubeeren und Kalbsbraten. Ein weiteres Muss ist der Käse aus Roccaverano in verschiedenen Reifungsstufen, bevor mit (€ 4) Tiramisù al Moscato, Bonet, Haselnusstorte, Panna Cotta abgeschlossen wird. Neben dem Restaurant wurden 9 schöne Zimmer in einem alten Steinhaus renoviert: ein Grund mehr, hier zu verweilen.
Telefon: +39 (0144) 850402
Fax: +39 (0144) 80265
Behindertengerecht: Ja
E-Mail: info@ristorantemadonnadellaneve.it
Sonstiges: Ruhetag: Freitag

Links

http://www.ristorantemadonnadellaneve.it