www.monferratontour.it

Storico Pastificio gastronomia Rondano

Kategorie: Mehr
Beschreibung der Aktivitäten: Nur in dieser geschichtsträchtigen Nudelfabrik gibt es die Agnolotti di Burich, ohne Fleisch, mit Ochsenfleisch und Barbera, mit Moncalvo, Kaninchen und Wirsing, Trifolau (mit schwarzem Trüffel und Steinpilzen) sowie die Agnolòt Monfrin (monferriner) und die historischen Lasagnette (kleinste Agnolotti, die schon dem Marchesen des Monferrats serviert wurden) in der Brühe. Dann noch viele Feinkost-Fertiggerichte, natürlich auch nach piemontesischer Rezeptur, wie die Friciulin comodaj mit Schnecken, die Bagna Caoda bis zur Vitello Tonnato Sosse. Seit 1889 verkörpert die Familie Rondano nicht nur die Kunst der Agnolottizubereitung.
Telefon: +39 (0141) 917414
Fax: +39 (0141) 917414 **E-Mail:** pastificiorondano@alice.it

Links

http://www.pastificiorondano.eu