TRE COLLI

Kategorie: Restaurants und Tavernen
Beschreibung der Aktivitäten: Das Lokal ist ein Stück Geschichte des Gaststättengewerbes und schon seit 1898 als Pferdewechselstation bekannt. Seit zwanzig Jahren ist es das Reich der Familie Gavello, die es seit 1993 leitet. Mamma Elsa steht in der Küche mit den Töchtern Patrizia und Sara, die auch den Speisesaal managen. Sie sind hier in einer heimeligen Gastwirtschaft, in der es hausgemachte Nudeln und ausgesuchte Weine gibt.

Begonnen wird mit dem rohen Fleisch, dem Kalbstondino in Tonnatososse, Topinamburtörtchen mit Bagna Caoda und “Tonno di coniglio”. Unter den ersten Gerichten (€ 9) Tagliolini mit Ragout, Astigianer Agnolotti mit zwei Bratenfüllungen, Risotto mit Robiola und Radicchiosalat und verschiedene Suppen je nach Saison. Unter den zweiten Gerichten (€ 13) empfehlenswert das Kaninchen mit Kräutern oder Taggiasche Oliven, die Kutteln auf piemontesische Art oder der Braten vom Piemonteser Fassonerind an Aceto Balsamico Reduktion. Zum Abschluss eine Art Pudding aus Savoiardi und Kaffee, Bonet oder Schokoladensalami. Montechiaro liegt im Zentrum einer der grössten Trüffelgebiete im Piemont, mit ungefähr 50 Hektar Pflanzen, die für den Tuber Magnatum Pico geeignet sind. Deshalb gibt es in der Saison ein spezielles Menu, das unter anderem ein Fonduetopf, Tagliolini und mit weissem Trüffel gewürztes, gebratenes Ei.
Telefon: +39 (0141) 762.538
E-Mail: info@trecolli.com

Links

http://www.trecolli.com