VITTORIA

Kategorie: Restaurants und Tavernen
Beschreibung der Aktivitäten:
Man müsste einige Tage im Astigiano verbringen, um die Küche der Klassiker zu erforschen. Das Vittoria mit seiner auf Tradition basierenden Kreativität gehört sicherlich auch dazu. Heute stehen sich unter der jovialen Leitung des Patrons Aldo Stocco drei Generationen in der Küche gegenüber. Die Begeisterung des jungen Massimiliano Musso, der Neffe, der in der Küche zusammen mit Mutter und Grossmutter arbeitet, hat diesem Restaurant-Relais neuen Aufschwung verliehen. Und so probieren wir im festliche, zum Essen a la Carte reservierten Speisesaal (es steht noch ein grösserer Saal für Gesellschaften und Feiern zur Verfügung, Zimmer, Schwimmbad und das neue Bistrot Ca' Vittoria, das mittags auf der Blumenterrasse geöffnet ist) das Kaninchenfilet und Foie Gras mit Majonaise aus Sojamilch, Taggiasche Oliven und Tomatenconfit, die Gemüseterrine des Nonno Aldo mit Tomate und Möhre, die gebrühte Rotbarbe in Garnelen-Kräuteremulsion mit Mandelmilch und Austern in Safrancreme, die Verfeinerung der überbackenen Aubergine und das Sellerie-, Rüben-, Kartoffeltörtchen zu Bagna Cauda Creme und krummer Karde (Vorspeisen € 20). Unter den ersten Gängen (€ 18): geräucherte Auberginenknöpfe mit Burratacreme, Tomatenconfit und Kräutern, Agnolotto gobbo (überliefertes Gericht), Linguine aus Monograno Felicetti Buchweizen mit Scampi und Foie Gras Schaum, die Ravioli Inversi aus der lila Kartoffel mit knackigem Gemüse und Creme aus 24 Monate gereiftem Parmigiano Reggiano, dann die Tortelli mit Füllung vom grauen Carmagnola-Kaninchen mit Hühnchenragout, Bisque aus Krustentieren und Orangenschale. Genial mag das mit Honig und Sojasosse glasierte Ferkel an mariniertem Mangold, Pampelmusengelatine und Konfitüre aus grünen Paprika sein, aber das Prunkstück ist für uns seit jeher das in Alufolie überbackene Täubchen mit seinem Fonds, Foie Gras, knusprige Schenkel und Steinpilze alternativ zum Umberfisch mit Gemüsebrunoise und Auberginen-Basilikumcreme, dem Filet vom Piemonteser Fassonerind mit Minzmajonnaise und dem knusprigen Salamino mit Kalbsinnereien, Stängelkohl und Traubenmost (zweite Gänge € 24). Massimiliano ist zum Konditor geboren, deshalb sind seine köstliche Sachertorte, der Clafoutis aus glasierten Birnen mit Schokolade und Roqueforteis, die Ganachecreme aus Lakritz mit Schokoglasur und Zitronenplätzchen, das Minz-Schokolade-Semifreddo und die Gianduiatorte mit weisser Schokoladencreme (Desserts € 13) unbedingt zu empfehlen. Menu “Terre Alfieri” zu 65 Euro, Degustationsmenus “3+” zu 60 Euro und “5+” zu 75 Euro.
Telefon: +39 (0141) 203.015
E-Mail: info@ristorantevittoria.it

Links

http://www.ristorantevittoria.it