CENTRALE

Catégorie: Restaurants et tavernes
Description activités: Ce restaurant est un point fixe dans la cuisine d'Asti, grâce à sa capacité à offrir un menu qui n'est jamais "fatigué". L'emplacement est celui d'une trattoria de passage, sur la route principale avant de monter à la place. La salle principale, informelle et bien entretenue, jouit d'une part d'une vue magnifique sur les collines environnantes et possède une sorte de petite scène, presque comme une invitation à un spectacle.

Sur la table on peut commencer (hors d'œuvre € 10) avec du veau de fassone avec sauce au thon, mais aussi des tripes de veau piémontais lavées à la main avec des poireaux de Cervere et des pois yeux noir et œuf frit, des chardons bossus de Nizza et de la truffe noire sur une fondue avec Raschera. Pour les entrées (€ 13) à ne pas rater de goûter les agnolottis farcis au bœuf gras de Moncalvo avec sauce au rôti (ou dans la version avec bouillon de viande) ou les ravioli farcis au Castelmagno, citrouille et noisette. Parmi les plats principaux (€ 16), le protagoniste a toujours été la fameuse viande bouillie mixte de bœuf gras de Moncalvo avec des sauces traditionnelles servies sur le chariot. Une bonne alternative est la selle de cerf cuite au four avec de la purée de céleri-rave, concentré au chocolat et aux fruits rouges. Parmi les desserts (desserts € 6) parfait au nougat Barbero, du bonet [un pudding de tradition ancienne, typique du Piémont, à base d'œufs, de sucre, de lait, de cacao, de liqueur (généralement du rhum) et de macarons secs] et du gâteau moelleux au chocolat noir. Il y a également des propositions pour le poisson, de la morue cuite à basse température, à la salade liquide de scarole et à l'orange assaisonnée au risotto carnaroli "Acquerello" nuancé de rosé et crevettes. Une cave bien achalandée complète l'image d'un restaurant que vous pouvez toujours recommander.

Téléphone: +39 (0141) 938.201
E-mail: ristoranteilcentrale@libero.it

Links

http://www.ristoranteilcentrale.com