CORONA REALE

Catégorie: Restaurants et tavernes
Description activités: Moncalvo capitale de la viande bouillie mixte, pour nous a maintenant un nouveau restaurant, qui est dans le coin inférieur de la grande place de Moncalvo qui depuis le XIXe siècle porte le nom de Royal Crown. Après la guerre, c'était un hôtel élégant, puis une pizzeria et enfin une brasserie. Mais il y a cinq ans, Sonia Damarco et son mari Domenico Andrin (elle dans la cuisine et lui dans la salle à manger), après l'avoir repris en 2002, l'ont transformé en un restaurant du bonheur, se concentrant sur la cuisine de la tradition à bout portant (et à juste prix). La viande qu'ils utilisent ici est celle des frères Micco de Moncalvo, les charcuteries proviennent du Salumificio Tabacchetti, les fromages de Cascina Valeggia, l'huile est de Veglio, toujours de Moncalvo. Et ainsi le pain ou les gressins qui viennent de Casorzo, tandis que les vins sont les meilleurs d'Asti, mais également du Piémont et du reste de l'Italie.

Et on se demande : peut-on sauter à un tel endroit (chaud, plein de monde ce mardi soir-là, avec une salle plus grande à l'étage supérieur) la battue au couteau de Fassone, le poivron de Carmagnola grillé en bagna cauda (sauce chaude à base d'anchois, d'ail et d'huile d'olive, dans laquelle chaque convive trempe des crudités : carde, poivron, carotte, courgette, radis, céleri, et cetera), le gîte de Fassone en sauce au thon (hors d'œuvre 10 euros) ? Parmi les entrées (euro 10) : plin (agnolottis pincés : les Plin sont une préparation traditionnelle du Piémont, dont le nom vient de la pincée qui est donnée aux pâtes pour envelopper la garniture, serré dans une mince feuille de pâtes) braisés au beurre et à la sauge, raviolis à la morue et pommes de terre, crème de tomates cerises et basilic ou tagliolini au ragoût de saucisse de Moncalvo, pour ensuite commander le lapin grillé du terroir, tranches fines de Fassone grillés assaisonnées avec de l'huile et des herbes fines, la soupe aux tripe et légumes (plats principaux euro 15). Royal est le 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]., mais que bonne cette crème glacée maison comme une alternative à la panna cotta au rhum et du gâteau au fromage au chocolat blanc (desserts euro 6). Pour revenir avec la chaleur, dans l'agréable espace extérieur donnant sur la place. Ça, c'est la vie !

Téléphone: +39 (0141) 921.344
E-mail: info@coronareale.it

Links

http://www.coronareale.it