DA TASCHET

Catégorie: Restaurants et tavernes
Description activités: La place de Rocchetta Tanaro a été le théâtre, au sens littéral du terme, de nombreux événements joyeux. Bruno Lauzi l'appelait "l'étrange Brésil" de ce qui se passait ici. Et ça arrive encore, puisque le propriétaire de cette entreprise familiale continue à donner à manger et à boire.

Taschet a toute la simplicité et la chaleur d'une auberge de campagne, où même tard vous pouvez profiter d'une pause. Les plats sont ceux de la cuisine familiale des festivités, lorsque les invités étaient accueillis avec les meilleurs produits.
Les hors d'œuvre (8 €) seront du saucisson cuit, des anchois verts, du veau froid nappé d'une sauce au thon, des poivrons en bagna caoda, du salami en langue et une salade russe parmi les meilleures jamais goûtées (de l'école de Masio). Mais il y a aussi des aubergines à la « parmigiana » (aubergines frites assaisonnées avec de la sauce tomate et du parmesan râpé) ou du gâteau salé. Le goût de six hors d'œuvre est d'environ 14 euros. Parmi les entrées (€ 8), à ne pas rater les agnolotti en daube et les gnocchi à la sauce de saucisse ou aux pâtes et haricots et, en automne, une bonne soupe aux pois chiches. D'autres visites incluent également les tajarin aux cèpes ou le plat typique de la Rocchetta qui est le gâteau rustique au fromage. Parmi les plats principaux (10 €) il y a de la place pour du lapin avec Arneis ou des tripes à l'étuvée, pour du poulet chasseur avec des poivrons ou de la morue selon la recette de la mère. Mais n'oubliez pas que vous êtes dans la "maison" d'un éleveur (la famille du propriétaire, Carlo Bo, était l'une des plus célèbres du Piémont) : excellente et incontournable sera la côte de Fassone. Parmi les desserts (4 €), demandez des formaggette de Carlo à la confiture maison, mais aussi des tartes et du bonet. Une dernière mention à la carte des vins, avec 300 étiquettes pour la plupart piémontaises qui vous rappelleront d'être dans l'un des lieux de culte de Barbera.

P.s. Les gâteaux sont de Daniella, doc de Rocchetta, pain, langues et gressins de Mario Fongo, un autre pilier qui alimente le mythe de ce village.

Téléphone: +39 (0141) 769.134

Links