DEL CASOT

Catégorie: Restaurants et tavernes
Description activités: Un restaurant de campagne qui a un emplacement isolé dans un hameau de rien du tout. La gestion est familiale et le jeune Ivan Cussotti, depuis toujours, est à ses fourneaux en cuisine avec maman. Le milieu est simple et soigné, avec une salle à manger et une terrasse pour la saison chaude. Dans la salle, est présent le père d'Ivan, qui propose les meilleurs vins du territoire.
Dans la carte, vous trouverez les plats traditionnels qui nous ont fait tomber amoureux de cet endroit dès qu'il était une petite hôtellerie sur la route principale.

On commence donc par les entrées (9,00 €): de la viande crue en trois versions: hachée au couteau, en morceaux légèrement braisés et farcis avec du fromage ?Robiola?. Et encore: poivron carré de la Motta nappé d'une crème de thon ou de la truite délicatement marinée dans le vin Moscato d'Asti doux et des raisins secs.

Donc, (les entrées 10,00 €): ?agnolotti gobbi? d'Asti (plat De.Co. bien signalé dans le menu) servi sur toile de lin avec le bouillon séparément ou avec du Barbera, des ?tagliolini? avec 40 jaunes d'œufs en sauce à la viande et gnocchi de pommes de terre rouges avec ragout de légumes frais ou du fromage Castelmagno.

Sur réservation on prépare la financière, mais aussi la friture mixte à la Piémontaise.

Puis, canard au four en sauce de vin Barbera, des steaks de chevreau nappés en noisette et farcis au fromage ?Robiola?, jarret de veau

rôti de veau cuit longtemps dans le four (radiant) et carré d'agneau farci de fromage Roccaverano, seront une confirmation de la qualité des plats principaux (15,00 €).

Pour conclure agréablement il y aura du sabayon chaud au Moscato d'Asti et Marsala à l'œuf avec tarte à la noisette ronde Gentille, ainsi que le ?quasi cappuccino."

menu dégustation à 35,00 € et déjeuner d'affaires à 20,00 €, du lundi au vendredi au déjeuner.
Téléphone: +39 (0141) 762.316
E-mail: info@ristorantedelcasot.it

Links

http://www.ristorantedelcasot.it