www.monferratontour.it

IL NUOVO CIARLOCCO

Catégorie: Restaurants et tavernes
Description activités: Ce restaurant est devenu un havre de paix pour les gourmets d'Alessandria et d'ailleurs, qui savent y trouver une cuisine reposant sur deux piliers : des ingrédients de qualité et une générosité sans pareille. Situé à deux pas de la zone piétonne de cette charmante ville thermale et à quelques minutes à pied de la Piazza della Bollente, considérée à juste titre comme le joyau de la ville, il offre une atmosphère décontractée. Deux salles élégamment meublées sont idéales pour un dîner intime ou un déjeuner en famille. La carte des vins est intéressante, avec un classement astucieux des vins par cépage, tandis que la carte des plats principaux propose un large choix de produits de la terre et de la mer.

La cuisine à base de viande propose une sélection de classiques locaux : parmi les entrées, on trouve du veau caramélisé à la sauce au thon et aux noisettes de Cortemilia, une tarte aux asperges et au brie, sauce basilic et safran, suivie de plats principaux tels que des raviolini del plin, un risotto au Barbera ou des cannellonis de seirass et noix accompagnés de paille de courgette. En plat principal, laissez-vous tenter par le bœuf Fassone tranché en croûte de noisettes et carpaccio de fromage, ou par les côtelettes d'agneau grillées accompagnées d'une petite parmigiana. Les fruits de mer sont tout aussi alléchants : Saint-Jacques gratinées au four avec gressins et une touche de limoncello, salade de seiche aux fèves et au pecorino di fossa, orecchiette aux crevettes, prosciutto et fruits de mer, maltagliati aux calamars et courgettes Riviera, tagliolini au thon poutargue et julienne de basilic, un papillote de calamars, crevettes, anchois et courgettes frites, et enfin, un thon tranché au bacon et pommes de terre finement coupées, ou encore, lors de précédentes visites, du cabillaud vapeur, purée d'olives Taggiasca et moût d'olives. Des desserts sont proposés, allant du bunet piémontais traditionnel (un gâteau au cœur fondant) au millefeuille déstructuré (une pâtisserie à base de pain frais), en passant par de nombreuses autres gourmandises.

Ouvert du mardi au samedi pour le déjeuner et le dîner ; le dimanche midi uniquement.

Fermé le dimanche soir et le lundi toute la journée.
Téléphone: +39 0144 57720
E-mail: ristoranteilciarlocco@gmail.com

évaluation

Signalisation touristique: Haut

Prestige du lieu: Haut

Périodes ouverture

toujours valable Sur réservation

Lundi:	-	fermé
mardi:	-	ouvert pour le déjeuner/ouvert pour le dîner
Mercredi:	-	ouvert pour le déjeuner/ouvert pour le dîner
Jeudi:	-	ouvert pour le déjeuner/ouvert pour le dîner
vendredi:	-	ouvert pour le déjeuner/ouvert pour le dîner
Samedi:	-	ouvert pour le déjeuner/ouvert pour le dîner
Dimanche:	-	ouvert pour le déjeuner

Links

http://www.ristoranteilciarlocco.it/

Photo


RISTORANTE
il Nuovo
Ciarlecco