LA BRAJA

Catégorie: Restaurants et tavernes
Description activités:
Montemagno, avec son château, est un point de jonction entre le Montferrat de Casale e d'Asti. Et le Ruchè est le vin qui se distingue de ce territoire, avec le Barbera et le Grignolino. Une des "grandes" destinations du goût, a toujours été cette Braja, qui regarde déjà la partie d'Asti, où le village descend. C'est la créature des frères Palermino, Antonio et Giuseppe, d'origine apulienne, maintenant ici avec leurs enfants, en cette « bonbonnière » du goût et de l'accueil.

Le restaurant est définitivement beau, avec ses salles enrichies de peintures d'Antonio, qui s'occupe de la salle. Dans la cuisine, son frère Giuseppe, une main sûre et une connaissance approfondie des traditions piémontaises et des Pouilles, capable de s'exprimer avec des plats de poisson raffinés. Les hors d'œuvre (14 €) comprennent ls beignets au Raschera (crêpes à la framboise), la viande battue au couteau avec la sauce aux œufs, ou les délicieuses crevettes enveloppées dans de la fleur de courgette et du saindoux sur des courgettes à l'étuvée. Parmi les entrées (€ 16), le risotto Carnaroli aux cèpes sera parfait, à côté des immanquables agnolottis, tandis que ceux qui aiment la mer auront du plaisir à déguster le tajarin aux calamars et aux crevettes. Parmi les plats principaux (17 €) le choix va de la viande (avec le filet de veau Fassone au Barbera ou Ruché ou filet de porc au foie gras et truffe noire) au poisson (avec filet de bar aux oignons rouges de Tropea et haricots verts). Gâteaux raffinés avec tarte aux poires caramélisées. À partir de 2013, à côté du restaurant historique, est née la Brajerì, où le point culminant sont les viandes et les poissons grillées, précédé par des hors d'œuvre et des entrées simples mais de qualité : idéal pour un dîner informel et pour les jeunes, à un prix populaire. Carte des vins passionnée, avec les meilleures perles du territoire et une faiblesse pour le vin Ruchè. Vous serez toujours bien !

Téléphone: +39 (0141) 653925
Téléphone 2: +39 3311799615
E-mail: info@labraja.it
Capacité: 100
Autre: Jours de fermeture: lundi et mardi

Links

http://www.labraja.it