LA CASA NEL BOSCO

Catégorie: Restaurants et tavernes
Description activités: Le principal fournisseur de cette maison de campagne est le potager. Gianni en a un de 700 mètres carrés plus une serre de 60 et un verger de 2.000 mètres carrés avec 65 variétés de fruits. Cela suffirait à vous rendre curieux, car les clients étrangers sont souvent curieux.

Vous êtes dans l'un de nos lieux préférés, à Cassinasco, un village riche en talents littéraires (ici est née la « Maltese Narrazioni, revue littéraire historique entre les années 80 et les deux mille). Il ressemble à une maison enchantée, entourée de verdure, avec des chambres chaudes pour l'hiver et un beau porche donnant sur le jardin des herbes fines pour l'été. L'accueil avec le sourire va de pair avec un niveau de cuisine ancré dans le territoire, mais ce qui nous a toujours frappé, c'est la passion de ce Monsieur Gianni, qui a fait quelques apparitions à « La Prova del Cuoco » (La Cuisine des Mousquetaires), et plus d'un a entrevu des similitudes vagues avec Mike Bongiorno.

Ici, l'ouvre-bouche, comme on l'appelle par ici, sera avec de la charcuterie ou avec une petite tarte aux légumes. Ensuite les hors d'œuvre (8 €) : carpaccio de veau aux châtaignes de Garessio, rouleau de lapin aux légumes et vinaigre balsamique, sauce bavaroise aux tomates au Roccaverano. Et ceci avant les lasagnes au four (9 €) aux légumes du jardin, les gnocchis au robiola aux fleurs de lavande (en été), les délicats raviolis del 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) à la sauce de rôti. Mais si ça ne vous dérange pas, ne ratez pas sa soupe de légumes pour une raison quelconque dans le monde. Les plats principaux (12 €) comprennent des tranches de magret de canard au Moscato d'Asti, des capunets (rouleaux de chou à la viande), ainsi qu'une morue convaincante à la crème de pommes de terre qui en été devient un rouleau aux aubergines. Une dégustation de robiole d'origines et d'âges différents sera un prélude au dessert (7 €) : aspic de Brachetto aux baies ou panna cotta à la crème de noisette (notre préféré), tiramisu aux pêches.

Le menu se différencie avec des propositions pour tous les budgets : deux hors d'œuvre, entrée et dessert pour 25 €, deux hors d'œuvre, plat principal et dessert pour 30 €, une raison de plus pour venir !

Téléphone: +39 (0141) 823.532
E-mail: lacasanelbosco2002@libero.it

Links

http://www.casanelbosco.com