LOCANDA DEL SANT'UFFIZIO

Catégorie: Restaurants et tavernes
Description activités: Attention: vous êtes dans un site magnifique qui a fait l'histoire de la cuisine piémontaise. Le site est un ancien couvent du '600 dans les collines du Montferrat. Et la restructuration a sauvé la richesse du décor, principalement divisé en trois salles, élégantes et lumineuses, en particulier la véranda entièrement de verre qui abrite également les hôtes des congrès. Danilo Bortolin (30 ans) est le cuisinier qui est aidé par un service jeune et ponctuel.

Le menu à la carte, après une entrée de bienvenue, propose à 18 euros une sélection d'hors d'œuvres mixtes classiques piémontaises, ou (15 €) la tartare de fassona à l'huile et au sel, crème d'œuf et de noisette, l'escalope de foie gras, fruits et pain brioche, le poulpe échaudé aux herbes et sauce au pain. Bien faits, parmi les entrés (15 €), les agnolotti du plin faits avec trois rôtis au beurre de montagne et le thym à côté de tajarin aux cèpes et au fromage Castelmagno, gnocchi de pommes de Haute Langa avec la sauce à la saucisse, raviolis fourrés de riz et pintade servis dans leur bouillon, et riz Carnaroli malaxé à la citrouille avec de sauge croquante et de perche. Bien aussi les plats principaux (19 €): bajoue de bœuf braisée au Barbera avec une mousse de pommes de terre à l'huile, cuisses de poulet dans une poêle avec olives de Taggia et poivrons rôtis, lard maigre de cochonnet laqué au miel avec échalotes à la sauce aigre-douce, et le filet de morue cuit à la vapeur avec un coulis de poireaux et de safran. Vous finirez heureux avec le chariot des gûteaux du Saint-Office (7 €), le moelleux tiramisu à la noisette, le Mont blanc en coupe, la pâte feuilletée croustillante aux figues et orange et sauce de sabayon, mousse légère au chocolat fondant avec poires au miel et pâtisserie au Barolo au quinquina ou de la crème glacée maison. Menu de la tradition offert à 48 €.
Téléphone: +39 (0141) 921.272
E-mail: info@relaissantuffizio.com

Links

http://www.relaissantuffizio.com