PIAZZA CROVA 3

Catégorie: Restaurants et tavernes
Description activités: C'est l'endroit idéal pour respirer l'air marin dans les collines. Le restaurant ouvre ses portes dans l'un des villages sanctuaires de la Barbera et se trouve dans une cave, rénovée avec grâce, qui conserve encore des traces de son passé dans l'ancien bassin parfaitement conservé. La salle à manger et la cuisine sont dirigées par les frères Alessandro et Fabrizio Verri, avec l'aide de leur mère Lucia, et montrent une croissance constante. Le menu offre de bonnes propositions pour la cuisine de la terre et des fruits de mer.

Aux entrées (9 €) des coquilles Saint-Jacques gratinées et salade de fruits de mer ou une salade russe classique et bien préparée et l'incontournable viande crue. Parmi les entrées (€ 11), les plats de poisson comprennent des gnocchis de homard, mais également des paccheri (grands macaronis) et des tagliolini, assaisonnés selon la disponibilité du pêché, tandis que pour ceux qui préfèrent la terre il ya des 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) et des tagliolini (également avec des truffes en saison). Parmi les plats principaux (€ 14) le choix peut aller de la pieuvre grillée, la baudroie et d'autres poissons selon le marché ou le must du restaurant, une inoubliable "financière" qui sera bien mise en valeur par les vins rouges qui envisagent - il va sans dire - plusieurs caves du terroir. Gâteau au chocolat et panna cotta (dessert gélatineux fait avec de la crème fraîche et de la colle de poisson) pour terminer en beauté (desserts € 6).

Il y a aussi un menu piémontais typique pour 32 euros. En été, il est agréable de profiter de la vue panoramique sur les collines, ce qui le rend idéal pour un dîner romantique.

Téléphone: +39 (0141) 732.206
E-mail: info@piazzacrovatre.it

Links