Ristorante del Belbo da Bardon

Catégorie: Restaurants et tavernes
Description activités: Un lieu du cœur cette hôtellerie datant de plusieurs siècles, où des générations d'aubergistes ont codifié la meilleure cuisine d'Asti. Et il y a des gens qui ne veulent pas connaître autre chose, sauf les plats habituels de Gioachino Bardone, héritier d'un Bardon, mythique pour tous. Vous êtes dans les collines du meilleur vin Barbera, entre Nizza et Canelli, Calamandrana et San Marzano Oliveto.
Une maison au milieu des vignobles, avec des salles à l'intérieur intimes et élégantes et une belle terrasse pour l'été. Chez Bardon, ça vaut la peine de répéter de nouveau parce que l'image rend l'idée, on apprécie cette sobriété typique du territoire d'Asti, avec un accueil mesuré et attentif et une cuisine tout à fait impeccable, sans bavures.

Les hors d'œuvre (7,00 €) comprennent des grands classiques tels que le veau froid nappé d'une sauce au thon (vitello tonnato) selon l'ancienne recette de la maison de Savoie, la morue à la vapeur sur une crème aux poireaux et aux pommes de terre, de la viande crue de veau achée au couteau, mais aussi des pommes de terre et des artichauts avec du filet de porc au vin Moscato.

Les plats principaux (9,00 €) comprennent des ?tagliolini? en sauce de viande et de saucisse, mais on sera heureux de goûter les ?ravioli? du ?plin? au beurre et à la sauge, les ?gnocchi? en sauce de viande et de saucisse, les ?tagliatelle? vertes au fromage ?bra? dur avec du poivre noir et des noix, la soupe des haricots avec des pâtes.

Mais qui peut renoncer à des ?ravioli? carrés du Montferrat fait chacun à la main ? Pour les plats principaux (14,00 €) on ne peut pas rater le jarret de veau cuit au four (un des must du restaurant ainsi que la viande de bœuf cuite avec de la sauce tomate et d'autres arômes avec du vin Barbera d'Asti), mais tout aussi bons seront les tripes en sauce, le lapin cuit au four (je veux ça!) et le bouilli mixte des soirées d'hiver.

Ensuite, on peut goûter une version impeccable de la financière d'Asti. Pour les desserts (6,00 €), le classique des classiques est la brique de Canelli ; à suivre les poires cuites au four au vin ?Asti Spumante? ou de la panna cotta, du ?bonet? au chocolat ou même la tarte aux pommes.

La carte des vins, ayant un correct taux de marque, depuis toujours représente un point fort du restaurant. Mais ici, tout est un point de force, n'est-ce pas ?
Téléphone: +39 (0141) 831340
Fax: +39 (0141) 823114
Capacité: 115
Services pour personnes handicapées: Oui
E-mail: ristorantedabardon@alice.it
Autre: Journées de fermeture : mercredi et jeudi

Links