www.monferratontour.it

TRE COLLI

Catégorie: Restaurants et tavernes
Description activités: Le restaurant fait partie de l'histoire de la restauration, connu déjà en 1898 en tant que taverne avec écuries. Au cours des vingt dernières années, c'est le règne de la famille Gavello, qui le dirige depuis 1993, avec M.me Elsa dans la cuisine et ses filles Patrizia et Sara qui s'occupent de la salle. Vous êtes dans une taverne pleine de chaleur, où les vins sont attentivement choisis et les pâtes faites maison.

On commence avec de la viande hachée, le rond de gîte de veau à la sauce au thon, la tarte fine aux topinamburs à la bagna cauda et le lapin mariné à l'huile d'olive et aux herbes selon la recette piémontaise. Parmi les entrées (€ 9), on signale les tagliolini avec sauce à la viande, les agnolotti d'Asti aux deux rôtis, le risotto à la robiola et au radicchio et les différentes soupes selon la saison. Parmi les plats principaux (€ 13), à ne pas rater le lapin aux herbes ou aux olives de Taggia, les tripes à la piémontaise et le rôti de fassone piémontais au vinaigre balsamique. Enfin un dessert aux boudoirs et café, un bonet ou un saucisson de chocolat.
Montechiaro est situé au centre de l'une des plus vastes truffières naturelles du Piémont, avec environ 50 hectares de terrain idéal pour le Tuber Magnatum Pico. Pour cette raison, dans la saison appropriée, vous trouverez un menu consacré aux truffes, qui comprend une casserole de fondue, les tagliolini et l'oeuf poêlé à la truffe blanche.
Téléphone: +39 (0141) 762.538
E-mail: info@trecolli.com

Links

http://www.trecolli.com