VITTORIA

Catégorie: Restaurants et tavernes
Description activités: Il faudrait rester quelques jours, dans le territoire d'Asti, pour essayer la cuisine des classiques. Le Vittoria fait partie de ce groupe et est un must, également pour la codification d'une créativité qui lui est propre, greffée sur la tradition. Aujourd'hui, il y a trois générations dans la cuisine qui s'affrontent sous le sourire d'Aldo Strocco, le patron. Mais c'est l'inspiration du jeune Massimiliano Musso, le petit-fils qui travaille dans la cuisine avec sa mère et sa grand-mère, qui a donné un nouvel élan à ce relais restaurant.

Ainsi, à partir d'un menu renouvelé et joyeusement créatif, à déguster dans la salle solennelle réservée à la carte (il y a aussi la plus grande salle réservée aux groupes et aux cérémonies, mais aussi les salles et la piscine, et le tout nouveau Bistrot Ca' Vittoria ouvert pour déjeuner sur la terrasse fleurie) voici le filet de lapin et foie gras avec mayonnaise de soya, olives de Taggia et confit de tomate cerise, la terrine de légumes du grand-père Aldo à la tomate et aux carottes, le mulet grillé aux crevettes herbes aromatiques émulsion au lait d'amande et huîtres à la crème de safran, l'évolution de la « parmigiana » d'aubergines, la tarte au céleri-rave et aux pommes de terre pourpres à la crème de bagna cauda et cardon bossu (hors d'œuvre 20€). Entrée (€ 18) : boutons d'aubergines fumées à la crème de burrata, tomates confites et herbes aromatiques, agnolottis bossus (plat historique), les «linguine » à l'épeautre « monograno » Felicetti monograno aux scampi et mousse au foie gras, les raviolis inversés de pomme de terre violette aux légumes croustillants et à la crème de parmesan de Reggio Emilia de 24 mois, et les tortelli de lapin gris de Carmagnola au ragoût de poule, bisque de crustacés et zeste d'orange. Le porcelet, laqué au miel et sauce soja avec bette marinée, gelée de pamplemousse et confiture de poivron vert, sera ingénieux, mais le somptueux plat reste pour nous, toujours, le pigeon en papillote au four avec son fond, foie gras, cuisses croquantes et cèpes, comme alternative au filet de tambour à la brunoise de légumes et à la crème d'aubergines au basilic, au filet de fassone piémontais à la mayonnaise à la menthe et au saucisson croustillant au cinquième quart de veau, fanes de navet et moût de raisin (plats principaux 24 €). Massimiliano est né comme pâtissier, alors ne ratez pas son délicieux gâteau sacher, le clafoutis aux poires glacé au chocolat et crème glacée au roquefort, la ganache à la réglisse avec glaçage au chocolat et sablés au citron, le parfait à la menthe et chocolat et le gâteau gianduia avec crème chocolat blanc (13 € desserts). Menu "Terre Alfieri" à 65 euros, menu dégustation "3+" à 60 euros et menu dégustation "5+" pour 75 euros.

Téléphone: +39 (0141) 203.015
E-mail: info@ristorantevittoria.it

Links

http://www.ristorantevittoria.it