ARBIOLA - ristorante

Categoria: Agriturismo
Descrizione attività: Sapete perché siamo felici nel parlarvi di questa sosta? Perché dopo un anno dalla nostra entusiasmante prova, la cucina ha tenuto botta. Alla crisi, al turismo rarefatto e a quant'altro remi contro. Ma siamo felici perché questa è una meta davvero ideale, in mezzo alla campagna dove crescono le viti di barbera. Siamo nel locale di un'azienda vitivinicola, l'Arbiola, e il suo ristorante è una luminosa ampia sala davvero invitante. E poi ci sono i cuochi, due giovani volitivi, tenaci, bravi, che hanno resistito e per questo meritano un premio. In sala c'è il bravissimo Ivan Cavallari, mentre in cucina il cuoco è Bruno Nobile. E ci sa fare, ma nella sera della nostra visita se l'è cavata benissimo anche Ivan. Un tempo, in questo paese che lega il suo nome anche a una varietà di pomodori (Cirio era di queste parti del resto), c'erano mele straordinarie. Oggi l'attività si è ridotta, mentre il vino continua a fare i suoi racconti.

Il menu degustazione, di quattro portate, è proposto a 35 euro. Dei nostri assaggi ricordiamo tra gli antipasti (€ 9) la patata cotta al sale ripiena di tuorlo d'uovo e gratinata con la fonduta, accanto alla battuta di Fassone (della straordinaria macelleria Ariotti). Sorpresa quest'anno per gli gnocchi viola al ragù, ma anche gli agnolotti fatti a mano, mentre di altre visite ricordiamo un ben fatto Carnaroli (€ 11) con cavolo rosso e melograno. Eccellente. Tra i secondi (€ 17) il coniglio con olive taggiasche, pinoli e birra cruda artigianale non filtrata, ma anche il filetto di maiale con crosta di pistacchi e una vellutata di Barbera dell'azienda (Carlotta). Di altre visite: filetto di maiale marinato al Marsala, ma anche il baccalà. E per finire (dolci € 5) una curiosa panna cotta aromatizzata alle viole e servita con una granita di violetta. Fidatevi di noi: qui si sta veramente bene!
Telefono: +39 (0141) 769.134
E-mail: info@arbiola.it

Voucher Piemonte

Consorzio Turistico: Nessuno

Valutazione di sintesi

Agriturismo dove si mangia:

Links

http://www.arbiola.it