ESTATE DI SAN MARTINO

Categoria: Ristoranti e trattorie
Descrizione attività: Ha esordito un paio di anni fa e per noi è stato subito un giudizio radioso. Poi qualche defaillance soprattutto nel servizio, e il faccino radioso un poco ha traballato. Nella nostra ultima visita di fine estate 2014 però ci siamo trovati bene, anche se i tempi di servizio rimangono un problema e anche nella nostra cena ne abbiamo patito. In sala ad aiutare il talentuoso, giovane Alessandro Mecca (figlio d'arte, essendo cresciuto tra fornelli di famiglia della Crocetta di Torino) oggi c'è il navigato e bravissimo Davide Pistono.

Il localino, nel centro di questo paese, famoso per la gallina bionda è un bijou, e nella nostra visita estiva abbiamo cenato nell'accogliente dehors. Con le sere più fredde sarete all'interno, sui due piani di questa casa con una quarantina di coperti e una tavernetta piacevolissima. Menu degustazione "Tradission" a 30 e 40 euro (inclusi vini); menu "Territorio e ricerca" a 46 euro e a 56 (inclusi vini).

Dei nostri assaggi e della nostra visita segnaliamo dunque, fra gli antipasti (€ 13), la battuta di Fassone al coltello, il girello di vitella cotto a bassa temperatura in salsa tonnata, la gallina bionda brodo e Parmigiano, l'uovo della bionda asparagi e acciuga, e infine il polpo melanzana pomodoro olive taggiasche.

Da provare fra i primi (€ 12) i ravioli del plin, accanto a tajarin al ragù di salsiccia e fonduta al Parmigiano Hombre 24 mesi, l'ottimo gnocco di patate con le vongole i gamberi rossi e favette, il risotto Acquerello mantecato con quaglietta morbida. Alcune scelte fra i secondi (€ 19): lo scamone con ananas caramellato aria di sambuco e aglio dolce, la guancia di maialino in lunga cottura purea di patate e cipollotto brasato, la testina di vitello cotta a bassa temperatura cipolla al miele liquirizia e salsa verde. E, fra le scelte di pesce, la ricciola del Mediterraneo con fagiolini e patate al profumo di maggiorana.

Bene i dolci (€ 6): crostata di zabaione freddo mirtilli e pistacchio di Marco Vacchieri, cioccolato in tre consistenze albicocca al suo sciroppo, strudel di mela con gelato al fiordilatte dell'Agrigelateria San Pè di Poirino.

Forza Alessandro!
Telefono: +39 (0141) 651.009
E-mail: info@estatedisanmartino.com

Links

http://www.estatedisanmartino.com