GARIBALDI

Categoria: Ristoranti e trattorie
Descrizione attività: A fondare questo albergo, nel 1875, fu un garibaldino che aveva negli occhi la discreta eleganza dei palazzi torinesi. La stessa che mise nelle sale e nelle camere di questo palazzo. E ancora oggi si può rivivere quell'atmosfera, nella struttura e nelle suppellettili, conservate tra i vari restauri: le foto storiche, i parquet, le lampade stile decò, il ritratto di un dragone di cavalleria. L'hotel si è anche ampliato con l'offerta di camere (bellissime) in un vicino borgo ristrutturato.

La cucina continua ad essere il vero fiore all'occhiello, rigorosamente piemontese, curata nei dettagli. Gli antipasti (€ 10) prendono il via dalle acciughe all'alloro, piacevoli e delicate, con la terrina di coniglio saporita, un vitello tonnato esaltato sapientemente dalla salsa, e sformato di carciofi con fonduta. Ai primi (€ 6), non possono mancare i ravioli casalinghi, conditi anche solo con burro e salvia, ma che buoni pure i tagliolini con ragù di salsiccia, e i tagliolini verdi con sugo di lepre. Tra i secondi (€ 10), succulento brasato al Cisterna (vino da uve croatina) con carote, oltre a piccolo fritto misto alla piemontese (rane, batsoà, salsiccia, semolino dolce, amaretto, fegato, cervello, filoni) impanato nella polenta, e quaglie alla piastra. Il gelato di crema con mostarda d'uva di produzione propria (€ 4) conclude un pasto da ricordare. Il conto, anche quello d'altri tempi, sarà un'ulteriore nota positiva.
Telefono: +39 (0141) 935.126
E-mail: ilgaribaldi.vaudano@libero.it

Links

http://www.albergoristorantegaribaldi.it