LA BRAJA

Categoria: Ristoranti e trattorie
Descrizione attività: Montemagno, col suo castello, è un punto di congiunzione fra il Monferrato Casalese e quello Astigiano. E il Ruchè è il vino che spicca da questo paese, insieme a Barbera e Grignolino. Una delle “grandi” mete del gusto, da sempre è questa Braja, che già guarda la parte astigiana, dove scende il paese. È la creatura dei fratelli Palermino, Antonio e Giuseppe, di origine pugliese, oggi qui con i loro figli, in questa bomboniera del gusto e dell'accoglienza.

Il ristorante è decisamente bello, con le sue sale arricchite dai quadri di Antonio, che cura la sala. In cucina il fratello Giuseppe, mano sicura e conoscenza approfondita della tradizione piemontese e di quella pugliese, capace di esprimersi con raffinati piatti di pesce. Agli antipasti (€ 14) le frittelle al Raschera, la carne battuta al coltello con la salsa di uovo, oppure lo sfizio dei gamberi avvolti con fiore di zucchina e lardo su zucchine stufate. Ai primi (€ 16) sarà perfetto il risotto Carnaroli con funghi porcini, accanto agli immancabili agnolotti, mentre chi ama il mare avrà gioia nel gustare i tajarin con calamari e gamberi. Tra i secondi (€ 17) la scelta spazia dalle carni (con il filetto di vitello Fassone alla Barbera o al Ruché o il filettino di maialino con foie gras e tartufo nero) al pesce (col filetto di branzino con cipolle rosse di Tropea e fagiolini). Dolci raffinati con tortino di pere caramellate. Dal 2013, accanto al ristorante storico, è nata la Brajerì, dove il pezzo forte sono carni e pesci alla griglia, preceduti da antipasti e primi semplici ma di qualità: ideale per una cena informale e per giovani, con un prezzo popolare. Carta dei vini appassionata, con le migliori perle del territorio e un debole per il vino Ruchè. Starete sempre bene!
Telefono: +39 (0141) 653925
Telefono 2: +39 3311799615
E-mail: info@labraja.it
Capienza: 100
Altro: giorni di chiusura: lunedì e martedì

Links

http://www.labraja.it