La Fioraia

Categoria: Ristoranti e trattorie
Descrizione attività: Una cuoca sopraffina Ornella, che sta in questo elegante ristorante di collina con il prato dietro al locale per mangiare all'aperto. In cucina ci sono due giovanissimi come Maurizio e Manuela Cornero, quest'ultima dedita ai dolci, che affiancano la mamma. Qui è perfetta la carne di Fassona cruda con la robiola di Roccaverano e l'insalatina in salsa di citronette (antipasti € 13). Oppure la terrina di foie gras con composta di mele, il baccalà in tempura su salsa di pomodoro fresco e pane tostè. Fa anche un leggendario aspic di verdure, carni bianche, salsa alla senape e giardiniera agrodolce. Gli agnolotti gobbi, fra i primi (€ 13), saranno da manuale, ma ci sono anche gli gnocchi di patate al pesto e i mitici tagliolini al ragù di coniglio e pecorino o ai funghi. Tra i secondi (€ 16) varrà il viaggio il piatto simbolo della Fioraia: il tenerone stufato alla Barbera vecchia, proposto in bocconcini. Ma c'è anche il filetto di maialino alla Voronoff, il tournedos di vitello con zabaione profumato alle erbe aromatiche gratinato, prima della selezione di formaggi con le mostarde. E infine i dolci (€ 9): perfetto al pistacchio con salsa al fico d'India, crema catalana alla cannella, mousse vaniglia pesca e mango, coulis di lampone e sorbetto al kiwi; cioccolata in tazza, gelato al torrone e zeste d'arancia.

Menu degustazione a 55 euro, della tradizione a 45.

(immagini estratte dal relativo sito web)
Telefono: +39 (0141) 401106
Telefono 2: +39 338 992.1227
Instagram: ristorante_la_fioraia
Fax: +39 (0141) 401597
Altro: giorno di chiusura: domenica sera e lunedì
Facebook: Ristorante La Fioraia
Sito Web: https://ristorantelafioraia.it
E-mail: info@ristorantelafioraia.it

Certificazioni di qualità

Certificazione di qualità: Q

Links

http://www.ristorantelafioraia.it

Foto

