LOCANDA DEL SANT'UFFIZIO

Categoria: Ristoranti e trattorie
Descrizione attività: Attenzione: qui siete in un posto magnifico che ha fatto la storia della ristorazione piemontese. La location è quella di un ex convento del '600 sulle colline del Monferrato. E la ristrutturazione ha salvato la sontuosità degli ambienti, divisi principalmente in tre sale, eleganti e luminose, in particolare la veranda tutta vetri che accoglie anche gli ospiti di convention. Danilo Bortolin (30 anni) è il cuoco che viene coadiuvato da un servizio giovane e puntuale.

Il menu alla carta, dopo un'entrée di benvenuto, propone a 18 euro una selezione di antipasti misti classici piemontesi, oppure (€ 15) il battuto di fassona all'olio e sale, crema d'uovo e nocciole, la scaloppa di fegato grasso d'oca frutta e pan brioche, il polpo scottato alle erbe con salsa di pane. Ben fatti, fra i primi (€ 15) gli agnolotti del plin ai tre arrosti con burro di montagna e timo accanto a tajarin ai funghi porcini e castelmagno, gnocchi di patate d'Alta Langa con intingolo di salsiccia, raviolini in farcia di riso e faraona serviti nel loro brodo, e riso carnaroli mantecato alla zucca con pesce persico e salvia croccante. Bene anche i secondi (€ 19): guancia di bue brasata al Barbera con spuma di patate all'olio, cosce di pollo in tegame con olive taggiasche e peperoni arrostiti, pancetta di maialino laccata al miele con scalogni in agrodolce, e il filetto di merluzzo al vapore con coulis di porri e zafferano. Chiuderete felici con la tavolozza di dolci del Sant'Uffizio (€ 7), il soffice tiramisù alle nocciole, il montebianco in coppa, la sfoglia croccante con fichi all'arancia e salsa zabaione, la mousse leggera al fondente con pere al miele e riduzione di Barolo Chinato o i gelati fatti in casa. Menu della tradizione proposto a 48 euro.
Telefono: +39 (0141) 921.272
E-mail: info@relaissantuffizio.com

Links

http://www.relaissantuffizio.com