CENTRALE

Kategorie: Restaurants und Tavernen
Beschreibung der Aktivitäten: Dieses Restaurant ist ein fester Bezugspunkt in der Astigianer Gastronomie, auch dank seiner Fähigkeit, immer interessante Menus anzubieten. Man fährt auf der Hauptstrasse daran vorbei, kurz bevor es zur Piazza hochgeht. Der grosse Speisesaal ist ungezwungen und gepflegt, hier hat man von einer Art Loge aus einen herrlichen Blick auf die umliegenden Hügel.
Die Vorspeisen (€ 10) beginnen mit Fassonekalb mit Thunfischsosse oder auch mit handgewaschenen Kutteln vom Piemonteser Kalb mit Porree aus Cervere, Augenbohnen und gebratenem Ei, krumme Karden aus Nizza und schwarze Trüffel auf Rascherafondue. Unter den ersten Gängen (€ 13) sollten Sie unbedingt die mit Rindfleisch aus Moncalvo gefüllten Agnolotti mit Bratensosse (oder in der Variante Fleischbrühe) oder die mit Castelmagno, Kürbis und Haselnuss gefüllten Ravioli probieren. Unter den zweiten Gängen (€ 16) ist der Star wie immer das berühmte, vom Fleischwagen servierte gemischte Kochfleisch vom Mastochsen aus Moncalvo. Eine gute Alternative könnte der Hirschrücken aus dem Ofen mit Knollenselleriepüree, Schokoladenreduktion und roten Früchten sein. Zum Abschluss die Desserts (€ 6) mit einem Semifreddo aus Barbero-Torrone, Bonet und zartes Bitterschokoladetörtchen. Auch Fischgerichte stehen auf der Karte, vom bei Niedrigtemperatur gegartem Klippfisch, überbrühtem Endiviensalat und Orange bis zum mit Rosé abgelöschtem Carnaroli-Risotto "Acquerello" mit Garnelen. Ein gut gefüllter Weinkeller rundet das Bild eines Restaurants, das man immer empfehlen kann, ab.
Telefon: +39 (0141) 938.201
E-Mail: ristoranteilcentrale@libero.it

Links

http://www.ristoranteilcentrale.com