CORONA REALE

Kategorie: Restaurants und Tavernen
Beschreibung der Aktivitäten: In Moncalvo, der Hauptstadt des gemischten Kochfleischs, gibt es jetzt für uns ein neues Lokal, direkt an der Ecke des grossen Platzes von Moncalvo. Das seit dem neunzehnten Jahrhundert bestehende Corona Reale war in den Nachkriegszeiten ein elegantes Hotel, danach eine Pizzeria und zum Schluss ein Bierlokal. Aber vor fünf Jahren wurde es von Sonia Damarco und ihrem Ehemann Domenico Andrin (sie am Herd, er im Speisesaal) übernommen und 2002 in eine gut gelungene Trattoria verwandelt, mit einer traditionellen Küche, in der regionale Zutaten (und zu angemessenen Preisen) verwendet werden. Das Fleisch stammt von den Gebrüdern Micco aus Moncalvo, die Wurstwaren von der Wurstwarenfabrik Tabacchetti, der Käse vom Bauernhof Valeggia, das Öl ist vonVeglio, auch aus Moncalvo. Auch Brot und Grissini kommen von Casorzo, die Weine sind das Beste, was das Gebiet um Asti zu bieten hat, dazu Etiketten aus dem Piemont und dem restlichen Italien.

An einem solchen Ort (warm, an diesem Dienstagabend voller Gäste, mit einem grösseren Speisesaal im Obergeschoss) muss man einfach das rohe, mit dem Messer geklopfte Fassonefleisch, die gebratene Paprika aus Carmagnola in Bagna Cauda, den Girello aus Fassonefleisch in Thunsosse (Vorspeisen 10) probieren. Unter den ersten Gerichten (Euro 10): Schmorbraten-Plin mit Butter und Salbei, Klippfischravioli und Kartoffeln mit Tomätchen und Basilikum oder Tagliolini mit Salsicciaragout aus Moncalvo, oder einheimisches, gebratenes Kaninchen, Tagliata vom Fassonefleisch, Kuttelnsuppe mit Gemüse (zweite Gerichte Euro 15). Die Krönung ist der Bonet, auch das gute, hausgemachte Eis oder Panna Cotta al Rum und Cheesecake mit weisser Schokolade (Desserts Euro 6). Wiederkommen sollte man in der warmen Jahreszeit auf die Terrasse, die auf dem Platz blickt. Das nennt sich Leben!
Telefon: +39 (0141) 921.344
E-Mail: info@coronareale.it

Links

http://www.coronareale.it