

## Da Fausto

**Kategorie:** Restaurants und Tavernen

**Beschreibung der Aktivitäten:** Sogar Renzo Piano verliebte sich in diesen Ort oberhalb von Acqui Terme, der für Fausto und Rosella Ivaldi den Beginn ihrer Entwicklung markiert. Gemeinsam mit ihrer Tochter Gaia, einer Sommelière, ist das Restaurantleben ein echtes Familienunternehmen. Das Haus versprüht den Charme eines Relais, und Übernachtungsgäste können die Sauna mit Holzofen nutzen. Das Abendessen wird in den wunderschönen, 2012 renovierten Steinräumen oder auf der Terrasse mit Blick auf den Park serviert, wo auch ein Swimmingpool zur Verfügung steht. Gäbe es hier nicht Menschen wie Fausto, die dieses wunderschöne Anwesen prägen, gäbe es keinen Grund, hierher zu kommen. Doch es lohnt sich wirklich, denn hier spürt man die Leidenschaft, die sich auch in der familiären Atmosphäre, dem herzlichen Empfang und manchmal auch in berührenden Momenten ausdrückt.

Und die Küche? Es ist die traditionelle Küche der Salzstraßen. Als Vorspeise erwarten Sie Sardellen von den Salzstraßen in allen Variationen (und frittiert sind sie auch ein hervorragendes Hauptgericht). Unbedingt probieren sollten Sie den cremigen russischen Salat, während das rohe Fassone-Rindfleisch in hauchdünnen Scheiben serviert wird. Die Frittata nach Großmutter Art mit Fondue, begleitet von rotem Thunfischbauch und Borlotti-Bohnen, wird Sie begeistern. Als Vorspeise gibt es hier Borretsch-Ravioli, aber auch Trofie mit Pra'-Pesto, Agnolotti del Plin und Gnocchetti mit Castelmagno-Käse. Bei den Hauptgerichten sollten Sie sich den geschmorten Kabeljau und das gebratene Zicklein oder das Perlhuhn mit Kartoffeln nicht entgehen lassen; bei anderen Besuchen empfiehlt sich der im Salzmantel gebackene Rinderbraten auf Wildsalat und das gegrillte Filet. Die Käseauswahl wird stets mit Senf serviert. Achten Sie auf die Saison: Pilze und Maronen sind hier besonders beliebt, ebenso wie Trüffel. Zum Abschluss erwarten Sie köstliche Desserts: Nougat-Semifreddo auf Schokoladenfondue und Apfel-Millefeuille mit Pistazieneis. Die Weinkarte ist hervorragend, insbesondere da Fausto in seinem legendären Restaurant in Abasse einen Stammgast wie Giacomo Bologna hatte, der ihm sagte: „Na los, Qualität!“ Alles in allem ein wunderschönes Lokal, in das wir bald zurückkehren werden. Ihr werdet unseren Bericht lesen.

**Telefon:** +39 (0142) 452.659

**Telefon 2:** +39 0144 325387

**E-Mail:** info@relaisborgodelgallo.it

**Website :** <https://www.relaisborgodelgallo.com/>

**Behindertengerecht:** Ja

### Qualitäts-Zertifikat

**Tiere willkommen:** Ja

**Spezielle Menues:** Ja

### Perioden Öffnen

#### Immer gültig Reservierung erforderlich

|             |   |                           |
|-------------|---|---------------------------|
| Montag:     | - | geschlossen               |
| Dienstag:   | - | zum Abendessen geöffnet   |
| Mittwoch:   | - | Reservierung erforderlich |
| Donnerstag: | - | Reservierung erforderlich |
| Freitag:    | - | Reservierung erforderlich |
| Samstag:    | - | Reservierung erforderlich |
| Sonntag:    | - | Reservierung erforderlich |

### Perioden Schließen

**Von 01/10/2012 bis 30/04/2013**

Wiederholungen jährlich, jeder Woche Dienstag

## Links

<http://www.ristorantedafausto.it>

<http://www.relaisborgodelgallo.com>

## Foto

