www.monferratontour.it

DA GEPPE

Kategorie: Restaurants und Tavernen
Beschreibung der Aktivitäten: Für Il Golosario war dies die Trattoria des Jahres 2013. Wir sind hier in Castagnole Monferrato, einem herrlichen Ort, der auch das Vaterland des kuriosen Ruchèweins ist, der hier vor 30 Jahren vom Pfarrer don Giacomo Cauda geadelt wurde. Auf dem Hauptplatz liegt die klassische Dorfbar, in der eine unserer Lieblingstrattorien liegt. Sie wird von zwei jungen, sehr engagierten Leuten geleitet: Andrea und Tecla, die das Gute und Schöne lieben und begeisterte Benutzer der sozialen Netzwerke sind.

Ihre Kreativität und Leidenschaft lässt sich sofort an den Brot-Grissie und der Weinkarte, die vor allem den Ruchè auflistet, erahnen. Das Menu ist fest mit der Tradition verwurzelt, jedes Gericht überrascht jedoch durch seine Qualität, die zu oft als selbstverständlich angesehen wird. Hier wird das ganze Jahr über die Bagna Caoda Terrine mit gemischtem Gemüse aus der Saison angeboten. Das Menu wird mündlich offeriert: Friciulin mit russischem Salat, Capunet, Vitello Tonnato mit Zunge in grüner Sosse, Cotechino mit Fondue vom Tomakäse aus dem Maira Tal, Zunge in grüner Sosse und Carpionata (Vorspeisen € 6). Unter den ersten Gängen (€ 8) gibt es natürlich Agnolotti mit Bratensosse oder Butter und Salbei, Lasagnette mit Hühnerragout oder, auch empfehlenswert, die Ravioli aus Vollkornmehl und Ziegenricotta. Sehr herzhaft sind das Ofenlamm mit Kartoffeln oder die Kalbswürfel an Ruchè und paniertes Schnitzel von der Keule. Lecker sind auch die Kutteln, das Huhn nach Jägerinnenart, Kabeljau mit Zwiebeln und die legendäre Finanziera (zweite Gänge € 10). Bei den Desserts (€ 3,50) waren die Schokoladensalami oder die Haselnusstorte ohne Mehl sehr gut. Ehrliche Preise, vor allem für den Sinoira Imbiss zu 9 Euro, der ab 18.30 Uhr angeboten wird. Sie werden uns danken!
Telefon: +39 (0141) 823.532
E-Mail: dageppe@libero.it

Links