DEL CASOT

Kategorie: Restaurants und Tavernen
Beschreibung der Aktivitäten: Dieses familiär geführte Landgasthaus liegt ganz abseits in einem kleinen Ortsteil. Der junge Ivan Cussotti steht von Anfang an mit seiner Mutter an den Töpfen. Das Ambiente ist einfach und gepflegt, ein Speisesaal und ein Aussenbereich für die warme Saison. Um den Speisesaal kümmert sich der Vater von Ivan und bietet auch die besten regionalen Weine an. Auf der Speisekarte hauptsächlich Gerichte, wegen derer wir uns in dieses Lokal verliebt haben, als es noch eine Trattoria auf der Bundesstrasse war.

Wir beginnen also mit den Vorspeisen (€ 9): dreierlei Variationen vom rohen Fleisch: mit dem Messer geklopft, in leicht gedämpften Würfeln und mit Robiolakäse gefüllt. Und dann noch: mit Thunfischcreme gefüllte, quadratische Paprika aus Motta oder frittierte und in Moscato d'Asti marinierte Forelle mit Rosinen. Danach (erste Gänge € 10): Agnolotti gobbi d'Asti (ein De.Co. Gericht, wie es auch in der Karte vermerkt ist) auf einem Leintuch mit separater Brühe oder in Barbera, Tagliolini ai 40 tuorli d'uovo mit Ragout und Gnocchi aus roten Kartoffeln mit Ragout aus frischem Gemüse oder Castelmagnokäse. Auf Vorbestellung wird die Finanziera zubereitet, aber auch das piemontesische Fritto Misto. Genauso schmackhaft sind die zweiten Gänge (€15) mit Ente aus dem Ofen in Barberareduktion, in Haselnüssen paniertes und mit Robiola gefülltes Schnitzel vom Zicklein, lange im Ofen geschmorte Kalbshaxe (herrlich) und mit Roccaverano gefülltes Lammcarré. Zum Abschluss sind der heisse Zabaione mit Moscato d'Asti und der Eier- Marsala mit Tonda-Gentile Haselnusstorte einfach herrlich, so wie der "quasi Cappuccino".

Degustationsmenu zu 35 Euro und Arbeitsessen von Montag bis Freitag zu Mittag für 20 Euro.
Telefon: +39 (0141) 762.316
E-Mail: info@ristorantedelcasot.it

Links

http://www.ristorantedelcasot.it