DELLA POSTA

Kategorie: Restaurants und Tavernen
Beschreibung der Aktivitäten: Ein Ort weit ab von der Welt, in einem kleinen, faszinierenden Dorf in der Alta Langa, wo die Strasse aufhört und diese Küche heldenhaft überlebt hat, die von Geminio in die Wege geleitet und von seinen Familienangehörigen weitergeführt wurde. Dieses Lokal stellt unsere Vorstellung von “Widerstand” dar, was es bedeutet, an eine Region zu glauben und dazu beizutragen, sie am Leben zu erhalten. Es ist ein echtes Schauspiel, auf der Strasse entlang der Wiesen zu fahren, die vom Turm in Roccaverano über den Hügelkamm bis zum Dorf Olmo führt.

Das Menu ist ein Schaufenster der einheimischen Spezialitäten: Käse, Pilze und Haselnüsse vor allem. Es gibt verschiedene Menuvarianten: ein kleines von 18 bis 20 Euro, ein grosses zu 35 Euro. Begonnen wird mit der Roccaveranomousse, die Visitenkarte, um dann das Vorspeisenkarussell einzuläuten, das auch Wurstwaren mit warmen Focaccine, Carpaccio mit Parmesansplittern oder Carpaccio aus Sellerie, Paprika mit Bagna Caoda, Kräuteromeletten und knuspriges piemontesisches Mini-Fritto Misto beinhaltet. Weiter geht es mit zwei unvergänglichen Klassikern: Agnolotti del plin (es sind die authentischen!) und Tajarin mit Pilzsosse. Bei den zweiten Gängen probieren Sie unbedingt das Perlhuhn mit Rosmarinkartoffeln und den Schmorbraten. Zum Abschluss Haselnusstorte, vorher sollten Sie aber noch etwas Platz gelassen haben für den leckeren Robiolakäse, der noch nach Wiese duftet. Essentielles Weinangebot.
Telefon: +39 (0141) 636.08
E-Mail: info@ristorantedellaposta.it

Links