Il Cascinalenuovo

Catégorie: Restaurants et tavernes
Description activités: Ce restaurant à la couronne, qui représente l'histoire de la famille Ferretto, est une institution. Aujourd'hui qu'il y a l'autoroute qui relie Asti à Alba, elle est plus écarté qu'avant, et son emplacement ressemble encore plus à une oasis. Il y a beaucoup d'espace pour se garer, beaucoup de verdure, avec des espaces extérieurs et une piscine, et puis les deux élégantes chambres : la plus petite à droite et la plus grande et la plus lumineuse à gauche. Ici l'éclairage est parfait, les nappages sont d'une blancheur éclatante pour une table que l'on pourrait définir contemporaine dans un lieu reposant. Le menu comprend des plats originaux de Walter Ferretto (certains aussi imités), avec des propositions de dégustation (pour toute la table). Intéressant est la proposition "moins de 30 ans" pour l'initiation des jeunes palais. En été, l' « Altrocascinale » Bistrot "Pizzanonpizzeria" est ouvert avec une cuisine plus informelle au bord de la piscine.

Et encore une fois, les plats de la tradition et ceux au top de la Ferme avec la date de création. L'amuse-bouche et l'apéritif (7/10 €) seront le prélude au légendaire millefeuille de langue de veau, foie gras et gelée au Porto (20 €), puis la trigle hirondelle avec coquilles Saint Jacques, sauce gaspacho et légumes croquants, la battuta de cuisse crue de fassone piémontaise au sablé de parmesan et céleri vert, plat à base d'oignons et pomme Granny Smith à la crème de robiola, le maquereau mariné et gelée de pommes ou la salade d'artichaut avec magret de canard au vinaigre balsamique et œuf de caille. Les entrées sont faits selon les règles (€ 20) : agnolotti au plin de la tradition (agnolottis pincés : les Plin sont une préparation traditionnelle du Piémont, dont le nom vient de la pincée qui est donnée aux pâtes pour envelopper la garniture, serré dans une mince feuille de pâtes) à la fondue au fromage ou aux trois viandes, riz carnaroli crémeux à la citrouille jaune et ragoût de coquelet épicé, tajarin au jaune d'œuf courgettes échalotes et menthe, pâtes de Gragnano au ragout de poulpe, tomates cerise et câpres. Les plats principaux sont satisfaisants (28 €), le poisson avec le turbot de morue avec ses œufs fouettés et asperges et la viande avec les classiques : le filet de fassone piémontais avec purée de céleri et glace au vin rouge, le chevreau rôti en cuisson lente au romarin, la financière d'Asti avec cervelles dorées et blanc de pigeon en purée de carotte et gingembre. À la fin (desserts € 13) flan chaud avec de la crème glacée au noir Callebaut 60% fior di latte et de la compote d'agrumes, et le nutella bar avec biscuit Piémont, éponge et glace aux noisettes. Pour les connaisseurs la carte des vins, le service professionnel et avec le sourire.

Téléphone: +39 (0141) 958166
Fax: +39 (0141) 958828
Services pour personnes handicapées: Oui
E-mail: info@walterferretto.com
Autre: Fermé le jours : dimanche soir et lundi

Certificat de qualité

Certification de qualité: Q

Links

http://www.walterferretto.com

Photo

