La Fioraia

Catégorie: Restaurants et tavernes
Description activités: Une cuisinière d'exception Ornella, qui se trouve dans cet élégant restaurant de colline avec la pelouse derrière le local pour manger en plein air. Dans la cuisine, il y a deux très jeunes comme Maurizio et Manuela Cornero, cette dernière dédiée aux gâteaux, qui accompagnent leur mère. Ici est parfaite la viande de Fassona crue avec la robiola de Roccaverano et la salade en sauce de citronnette (hors-d'œuvre € 13). Ou la terrine de foie gras avec compote de pommes, la morue en tempura sur sauce tomate fraîche et pain grillé. Il fait également un légendaire âpic de légumes, viandes blanches, sauce moutarde et jardinière aigre-douce. Les agnolottis « gobbi », parmi les premiers (13 €), seront des manuels, mais il y a aussi les gnocchis de pommes de terre au pesto et les tagliolini mythiques au ragoût de lapin et de pecorino ou aux champignons. Parmi les plats principaux (16 €), le plat symbole de la Fioraia vaudra le voyage : le « tenerone » à la vieille Barbera, proposé en bouchées. Mais il y a aussi le filet de cochon à la Voronoff, le tournedos de veau avec un sabayon parfumé aux herbes aromatiques gratiné, avant la sélection des fromages avec les moutardes. Et enfin les desserts (9 €) : parfait à la pistache avec sauce aux figues de l'Inde, crème catalane à la cannelle, mousse vanille pêche et mangue, coulis de framboise et sorbet au kiwi; chocolat en tasse, glace à la nougat et zestes d'orange.
Menu dégustation à 55 euros, de la tradition à 45.

(Images extraites du site web correspondant)

Téléphone: +39 (0141) 401106
Téléphone 2: +39 338 992.1227
Instagram: ristorante_la_fioraia
Fax: +39 (0141) 401597
Autre: Fermé le dimanche soir et le lundi.

Facebook: Ristorante La Fioraia
Site Web: https://ristorantelafioraia.it
E-mail: info@ristorantelafioraia.it

Certificat de qualité

Certification de qualité: Q

Links

http://www.ristorantelafioraia.it

Photo

