L’OSTERIA DEL CASTELLO - DA MARISA

Catégorie: Restaurants et tavernes
Description activités: Cette zone du Montferrat, récemment sous les feux des projecteurs puisque Portacomaro est le lieu de naissance de la famille du Pape François, et pour nous de Papillon c'est comme être chez soi. À Castell'Alfero, en effet, il y a une taverne de notre cœur, située dans les salles du château qui domine le village. C'est le royaume de Marisa Torta qui, avec l'élégance du passé, gère depuis la cuisine le restaurant, divisé en deux salles principales, avec la possibilité de dîner, quand il fait beau, sur une des plus suggestives terrasses panoramiques du Montferrat. Bref, c'est un lieu de grand privilège, d'autant plus avec cette cuisine de stricte observance traditionnelle.

On commence avec les hors d’œuvre (€ 10) qui trouvent dans la viande crue au frisson d'ail et dans la salade russe une des meilleures interprétations de l'ensemble du Piémont. À ne pas rater l'omelette ou les courgettes à l’escabèche parce qu'ils vous étonneront, et vous continuerez à les manger pour toujours. Et puis le veau froid nappé d’une sauce au thon, parfait, les poivrons à la bagnacaoda (sauce chaude à base d'anchois, d'ail et d'huile d'olive, dans laquelle chaque convive trempe des crudités : carde, poivron, carotte, courgette, radis, céleri, et cetera). Parmi les entrées, s'il y en a un, n’oubliez pas les pâtes et les haricots, mais la renommée de Marisa est due à ses légendaires tagliolini (10 €), dans les différentes variations, également avec des truffes en saison. Les gnocchis à la saucisse sont également merveilleux. Parmi les plats principaux (€ 15), à déguster en été la poule en gelée, tandis qu'en hiver on se souvient de la financière (plat malheureusement presque perdu qui ici revit ses anciennes gloires). Il ne peut pas faire moins de rôtis ou de cépes frits, même si le plat principal reste son lapin à l’Arneis. Ceux qui ne l'ont jamais goûté, devront terminer le dîner avec la délicieuse panna cotta (dessert gélatineux fait avec de la crème fraîche et de la colle de poisson), mais en laissant un peu de place pour la tasse Savoy et le délicieux bonet[un pudding de tradition ancienne, typique du Piémont, à base d'œufs, de sucre, de lait, de cacao, de liqueur (généralement du rhum) et de macarons secs] (desserts à 8 €). Menu dégustation pour 38 euros. La carte des vins est orientée vers le territoire d’Asti et en particulier au Barbera. Un arrêt merveilleux !

Téléphone: +39 (0141) 204115
E-mail: info@ilcastellodimarisa.com
Services pour personnes handicapées: Oui
Capacité: 130
Autre: Fermé lundi et mardi

Links

http://www.ilcastellodimarisa.com