MADONNA DELLA NEVE

Catégorie: Restaurants et tavernes
Description activités: La destination que nous avons toujours souhaitée, dans ce village de la Haute Langa, où la tradition des agnolottis curdunà (la curdunà était la toile rugueuse tissée qui était placée au centre de la table, sur laquelle les agnolottis étaient servis et à partir de laquelle tout le monde servait à volonté), ou servi sur un toile de maison, se perpétue. Ils l'ont toujours fait ici à la Cucca, à l'ombre du sanctuaire de la Vierge de la Neige, hameau de Cessole. Cessole est aussi un territoire de noisetiers (et ce bon gâteau qui est encore préparé dans de nombreuses maisons) et d'herbes, distillées comme une préparation précieuse par l'herboriste Teodoro Negro, inventeur de la Toccasana. Les mêmes émotions continuent d'être vécues dans ce restaurant inoxydable, géré avec passion par la famille Cirio depuis plus de soixante ans. Et si le plat mythique sont les raviolis "curdunà", si bonne qu'elle n'a pas besoin d'être assaisonnée, toute le menu sera précieux.

Les entrées (12 €) comprennent la fougasse et le filet « baciato » (saucisson obtenu à partir de la longe de porc désossée, vidée et farcie d'un mélange haché de l'intérieur de la longe elle-même avec bacon, sel, poivre et herbes), l'oignon farci aux cèpes, la salade des Langhe avec petites tranches de viande et robiola, et la salade russe. Parmi les entrées (7 €), en plus des raviolis déjà mentionnés, les incontournables tagliatelles aux cépes ou aux légumes et les tortellonis de chèvre frais aux noisettes. Les plats principaux (12 €) comprennent du lapin aux olives, du chevreau rôti, de la pintade aux cerises, mais aussi du chevreuil aux myrtilles et du rôti de veau. Un autre must sont les « formaggette » (fromage à pâte molle) de Roccaverano de différents âges avant de finir avec (€ 4) le tiramisu au Moscato, bonet, gâteau aux noisettes, panna cotta. A côté du restaurant, 9 belles chambres ont été rénovées dans une ancienne maison en pierre : une raison de plus pour s'arrêter.

Téléphone: +39 (0144) 850402
Fax: +39 (0144) 80265
Services pour personnes handicapées: Oui
E-mail: info@ristorantemadonnadellaneve.it
Autre: Fermé le vendredi.

Links

http://www.ristorantemadonnadellaneve.it