OSTERIA DEL ROOSTER

Catégorie: Restaurants et tavernes
Description activités: Ambiance informel et détendu dans cette nouvelle ?Osteria? (bistrot) aménagée dans une petite ferme de campagne du début du XXe siècle restaurée, à l'entrée de Montemagno en direction Asti. Elle est structurée sur deux étages, l'étage supérieur est réservé à l'après dîner pour le café ou pour attendre en toute commodité une table, avec 45 places assises et un dehors pour la belle saison. À la cuisine les patrons: Nuno, d'origine portugaise et sa femme Barbara, piémontaise doc, née et vécue à Montemagno où ils ont voulu investir leur vie. Pour aider il y a maman Elda qui est un conseiller très habile. Dans la salle, des collaborateurs dynamiques grâce auxquels ils ont réussi à conquérir une clientèle fidèle. Leur but a été de créer un bistrot simple et de nouvelle génération où l'on peut manger un hamburger tout à fait de véritable fassone et même passer quelques heures, après le dîner, en jouant aux cartes. Ici vous trouverez des plats à la carte, même chaque jour, indiqués sur de petites ardoises et des menus avec des plats traditionnels piémontais, ainsi que des charcuteries et des fromages, comme les matières premières des plats, cherchées , avec soin chez les producteurs locaux. Leur passion est la viande, achetée directement auprès des éleveurs de Fassone, la blonde de Villanova, le lapin gris de Carmagnola. Les hors-d'œuvre comprennent les ?capunet? au chou vert et les légumes de saison farcis aux trois rôtis et le thon de lapin gris de Carmagnola. À suivre les entrées, classiques ainsi que les agnolottis aux trois rôtis, la soupe de pois chiches, les tripes et les ?pansotti? avec des légumes de saison. La viande prévaut sur les plats principaux: Roulade de coquelet de la poule blonde de Villanova avec des légumes de saison, tranches fines grillés de contre-filet de veau châtré piémontais, braisée de Fassone au vin Ruchè, des hamburgers de véritable Fassone servis avec du pain au sésame et du fromage Raschera. Tous les desserts sont de notre production, souvent les pâtes aussi sont de notre production, surtout les agnolotti. Nuno aime le poisson de sorte que de temps en temps on propose des plats à base de poisson et de morue salée. La carte des vins n'est pas vaste, mais satisfaisant, où sont proposés les producteurs principalement locaux et quelques bières artisanales de brasseries italiennes. Sur réservation on prépare un menu dégustation de 30,00 à 40,00 €.
Téléphone: +39 (0141) 636.08
E-mail: info@osteriadelrooster.it

Links

http://www.osteriadelrooster.it