Ristorante San Marco

Catégorie: Restaurants et tavernes
Description activités: Canelli est le village des cathédrales souterraines du vin, mais également du vin mousseux et du San Marco, une étape importante dans la cuisine d'Asti. Le mérite en revient à Mariuccia, une excellente cuisinière, qui partage avec son mari Piercarlo dans la salle à manger, cette heureuse aventure d'équilibre parfait entre tradition et innovation. L'ambiance est et confortable et somptueuse, les tables élégantes, l'éclairage correct, le service professionnel.
Et la carte des vins sera encyclopédique et impeccable.

Sur la proposition des plats vous serez vraiment embarassé pour le choix et vous ne pouvez pas tout goûter à la fois. Mais c'est tout : cru de fassona haché avec des copeaux de parmesan 36 mois, veau froid nappé d'une sauce au thon avec poivron cuit au four farci à la manière d'Asti, escalope de foie gras, poire caramélisée au vin de paille, confiture de figues et pain brioche, ou calmar sauté à la crème d'artichauts du terroir (hors d'œuvre € 16). Un must parmi les entrées (€ 15) seront les tajarin 40 jaunes d'œuf avec ragoût de ris de veau et d'artichauts, mais également les gnocchis de pommes de terre rouges de Mombarcaro malaxés au Castelmagno, agnolotti du plin à la manière du Montferrat, raviolis de poisson avec crème de pois et d'oignon doré. Parmi les plats principaux, à ne pas rater la noble financière d'Asti en cocotte, ou la tendre purée de pommes de terre et de joues de veau piémontaise, le rouleau de lapin avec purée de poivrons jaune et rouge et pommes de terre Goffredo, ou le filet de poisson en sauce en papillote (plats principaux 16 €). Les desserts (10 €), le fondant de pommes aux amandes avec sauce anglaise, leur tiramisu classique, le soufflé au gianduja avec glace à la noix de coco et sabayon au Moscato, la "mon amande", ou bonet, tarte aux noisettes sans farine, glace aux noisettes. Ils ont également des glaces faites maison, crémeuses et un nougat doux à la pistache qui est un cachet de petite pâtisserie. Cela dit, le menu dégustation est très avantageux à 55 euros avec sept plats.

Téléphone: +39 0141823544
E-mail: info@sanmarcoristorante.it
Services pour personnes handicapées: Oui
Autre: Fermé les lundis et mardis. Réservations possibles en ligne et via The Fork.

Certificat de qualité

Certification de qualité: Q

Links

http://www.sanmarcoristorante.it

Photo

