CORONA REALE

Categoria: Ristoranti e trattorie
Descrizione attività: Moncalvo capitale del bollito misto, per noi ora ha un nuovo locale, che sta nell'angolo basso della grande piazza di Moncalvo che dall'Ottocento porta il nome di Corona Reale. Nel dopoguerra è stato un elegante albergo, poi è diventato pizzeria e infine birreria. Ma cinque anni fa, Sonia Damarco e il marito Domenico Andrin (lei ai fornelli e lui in sala), dopo averlo rilevato nel 2002, lo hanno trasformato in una trattoria della felicità, puntando su una cucina della tradizione a chilometro ravvicinato (e a prezzi giusti). La carne che usano qui è quella dei fratelli Micco di Moncalvo, i salumi sono del Salumificio Tabacchetti, i formaggi della Cascina Valeggia, l'olio è di Veglio, sempre di Moncalvo. E così il pane o i grissini che arrivano da Casorzo, mentre i vini sono il meglio dell'Astigiano, ma anche di Piemonte e del resto d'Italia.

E vien da chiedersi: si può saltare, in un posto così (caldo, pieno di gente in quel martedì sera, con una sala più ampia al piano superiore) la battuta di Fassone al coltello, il peperone di Carmagnola arrosto in bagna cauda, il girello di Fassone in salsa tonnata (antipasti euro 10)? Ai primi (euro 10): plin al brasato con burro e salvia, ravioli baccalà e patate, mantecati con pomodorini e basilico o tagliolini al ragù di salsiccia di Moncalvo, per poi ordinare il coniglio nostrano arrosto, la tagliata di Fassone, la zuppa di trippa con verdure (secondi euro 15). Da corona è il bonet, ma che buoni i gelati fatti in casa in alternativa a panna cotta al rhum e cheesecake al cioccolato bianco (dolci euro 6). Da tornare con il caldo, nel piacevolissimo dehors che dà sulla piazza. Questa sì che è vita!
Telefono: +39 (0141) 921.344
E-mail: info@coronareale.it

Links

http://www.coronareale.it