VIOLETTA

Categoria: Ristoranti e trattorie
Descrizione attività: È l'ultimo baluardo del ristorante di campagna, lindo e confortevole, vero e proprio monumento ai fasti della grande cucina piemontese. La storia di questa trattoria del cuore è commovente. Ca' Violetta un tempo era la stazione di sosta delle carrozze che già allora si fermavano per assaggiare i piatti locali. Ma da 50 anni è la testimonianza del sogno di Livio, il marito di Maria, scomparso troppo giovane, dopo che insieme avevano aperto una bottega e l'osteria Da Livio. Che nel tempo è divenuta Violetta, grazie alla caparbietà da Maria che due anni fa ha festeggiato e noi con lei le 200 stagioni in cucina. E lei continua ancora oggi con i figli Carlo, la nuora Silvana e la nipote Kathrim.

Ora, quando Maria decise con Livio di intraprendere questa avventura, chiese consiglio alle "cusiniere", le donne che andavano a cucinare, dopo aver appreso l'arte dalle famiglie nobili di Torino, nelle cascine, per celebrare le feste di matrimonio, battesimo e della mietitura e vendemmia. Ebbene, quella straordinaria sapienza rivive oggi nei piatti presentati. Uno su tutti, simbolo di Violetta sarà l'aspic di verdure con prosciutto e pollo: monumento della sapienza cuciniera. Ma che buoni anche l'insalata russa, le polpette in carpione, il peperone ripieno, l'insalata tiepida di merluzzo (antipasti € 8). Fra i primi i grandi classici: agnolotti monferrini (quadrati), gnocchi con la salsiccia, tajarin ai funghi (primi € 10). E infine (secondi € 15) l'enciclopedia della cucina astigiana che rivive: la finanziera antica, il fritto misto, la bistecchina di capretto, lo stracotto di vitello alla Barbera, il coniglio e infine il must imperdibile: la faraona farcita (superlativa, vale il viaggio!). A chiusura, un perfetto bonet e il semifreddo al torrone (dolci € 7). Maria ti vogliamo bene!
Telefono: +39 (0141) 769011
Fax: +39 (0141) 769011
E-mail: info@ristoranteviolетta.it
Capienza: 100
Servizi per disabili: Si

Links

http://www.ristoranteviolетta.it