DELLA POSTA

Catégorie: Restaurants et tavernes
Description activités: Un lieu hors du monde, dans un petit et charmant village de la Haute Langa, où la route s'achève, où cette cuisine résiste héroïquement, créée par Geminio et puis développée par sa famille. Ce restaurant représente notre idée de «résistance», ce qui signifie croire en un territoire et le maintenir en vie. Et ce sera un spectacle de parcourir la route au milieu des prairies qui de la tour de Roccaverano conduit le long de la crête de la colline, jusqu'au village d'Olmo.

Le menu représente une vitrine sur les spécialités locales: ?formaggette?, champignons et noix avant tout. Il y a plusieurs types de menus: petit de 18,00 à 20,00 euros, € 35,00 le grand.

On commence par la mousse de Roccaverano, une carte de visite pour commencer le défilé des hors d'œuvre, qui comprend également des charcuteries avec de petites fougasses chaudes, du carpaccio avec des copeaux de fromage parmesan ou carpaccio de céleri, du poivron à la ?bagna cauda?, des omelettes aux herbes et une croustillante mini-friture mixte à la piémontaise.

On continue avec deux classiques inoubliables: ?agnolotti del plin? (ce sont les authentiques) et ?tajarins? à la sauce aux champignons, alors que parmi les plats principaux on ne peut pas rater une dégustation de la pintade avec le pommes de terre au romarin et du braisé au barolo (brasato al barolo : c'est un mets typique de la cuisine piémontaise, un ragoût aux épices et au barolo, vin réputé de cette région).

On termine avec la tarte aux noisettes, mais laissez d'abord un espace pour la dégustation des ?robiole? qui conservent encore le parfum de l'herbe. Carte des vins essentielle.
Téléphone: +39 (0141) 636.08
E-mail: info@ristorantedellaposta.it

Links