www.monferratontour.it

DA GEPPE

Catégorie: Restaurants et tavernes
Description activités: Pour « Il Golosario », en 2013, cette fut la trattoria (restaurant) de l'année. Vous êtes à Castagnole Monferrato, un magnifique village qui est également le foyer du curieux vin Ruchè, anobli il y a 30 ans par le curé Don Giacomo Cauda. Sur la place principale s'ouvre le classique bar du village, qui dans les salles intérieures abrite toutefois une trattoria à découvrir, parmi nos favoris. Elle est dirigée par deux jeunes gens bons et bonnes volontés, Andrea et Tecla, qui sont passionnés par les bonnes choses, et de grands communicateurs de réseau social.
Leur passion se manifeste dès le premier impact : les « grissie » de pain (pain de pâte dure) bien en évidence et la carte des vins qui a fait du Ruchè son drapeau. Le menu ne permet pas d'exceptions à la tradition, mais chaque plat étonnera par la bonté qui réside dans les plats de la tradition, trop souvent tenus pour acquis. Et ici, toute l'année, ils proposent de bagna caoda (sauce chaude à base d'anchois, d'ail et d'huile d'olive, dans laquelle chaque convive trempe des crudités : carde, poivron, carotte, courgette, radis, céleri, et cetera) dans une terrine de terre cuite avec un mélange de légumes de saison. De vive voix vous sera dit un menu qui comprend friciulin (beignets aux herbes) avec salade russe, capunet (rouleaux de chou frisé), veau au thon et à la langue verte, terrine en faïence de bagna caoda avec légumes de saison, cotechino (saucisson à cuire) avec fondue au fromage toma de la Vallée Maira, langue au vert et à l'escabèche (hors d'œuvre 6€). Parmi les entrées (8 €), il y a les incontournables agnolottis à la sauce rôtie ou au beurre et à la sauge, les lasagnes à la sauce blanche de poulet ou, pour essayer, les raviolis maigres à la farine complète et à la ricotta au lait de chèvre. Le plat de substance sera l'agneau rôti avec des pommes de terre à côté de morceaux de veau au Ruchè et steak panée de cuisse. Les tripes, le poulet chasseur, la morue aux oignons et la légendaire financière (plats principaux à 10 €) sont également bons. Parmi les desserts (3,50 €) il y a le saucisson au chocolat ou de gâteau aux noisettes sans farine. Des prix très honnêtes, encore plus avec la proposition de la « merenda sinoira » (un petit repas froid frugal mais copieux fait quelques heures avant le dîner et sert presque comme le dîner) à 9 euros, qui offre à partir de 18h30. Vous nous remercierez !

Téléphone: +39 (0141) 823.532
E-mail: dageppe@libero.it

Links