

LE DUE LANTERNE

Catégorie: Restaurants et tavernes

Description activités: La Piazza Garibaldi de Nizza Monferrato est comme une étreinte qui montre le caractère central de cette ville dans cette aire du Monferrat. Et juste ici, surplombe le restaurant Due Lanterne, qui est un bastion depuis des années, un endroit solide qui mérite toute notre estime. Ici, les propositions ont le verbe de la tradition, du territoire et de la simplicité. Dans un endroit où il n'y a jamais rien qui ne soit pas à sa place et n'importe quel dîner peut être un "dîner" même un jour de la semaine. Bref, vous ici marchez sur du velours. Même avec les vins, dont l'excellences de la région et non seulement sont mis en valeur.

On commence avec de la viande crue avec des hors d'œuvre, à côté de poivrons au four farcis au thon, veau froid nappé d'une sauce au thon, flan de légumes, salade russe (hors d'œuvre € 7). Parmi les entrées agnolottis du plin (agnolottis pincés : les Plin sont une préparation traditionnelle du Piémont, dont le nom vient de la pincée qui est donnée aux pâtes pour envelopper la garniture, serré dans une mince feuille de pâtes) avec ragoût de saucisse, pâtes et haricots, tajarin, petits gnocchis de farine, œufs et épinards avec Castelmagno (entrées € 9) et le plat à ne pas rater du restaurant, les « penne » du charretier avec tomate, olives et piment. Un autre plat à ne pas rater : la pintade aux Deux Lanternes, parmi les plats principaux (15 €), à côté du lapin dans une cocotte à l'Arneis, le « stracotto » (cuit à l'étouffé : plat à base de viande de bœuf cuite avec de la sauce tomate et d'autres arômes) au Barbera (épique !), la Milanaise avec l'os, les côtelettes d'agneau panées, le filet au poivre vert. Il y a aussi une bonne sélection de fromages, avant les desserts (€ 5) : parfait au nougat, bonet, délice au rhum, pêche à l'amaretto. Les prix sont toujours très honnêtes ! Menu dégustation à 35 euros.

Téléphone: +39 (0141) 702480

Fax: +39 (0141) 701808

Capacité: 70

Autre: Jours de fermeture: lundi soir - mardi

E-mail: leduelanterne@gmail.com

Links