

ANTICA OSTERIA DA BIGAT

Categoria: Ristoranti e trattorie

Descrizione attività: Un giorno bisognerà analizzare la storia del successo di questa osteria che porta il nome degli astanti che dopo un lauto pranzo si appisolavano come i bigat (i bachi da seta, in voga fin nei primi Novecento nelle campagne piemontesi). E' stata un'emozione tornare nel cuore di questa bella cittadina dove sfornano in continuazione una perfetta farinata al rosmarino. E già che il forno a legna va, c'è anche la pizza al tegamino e altre sfiziose come il bue cotto lentamente. Gli astanti sono in sale e salette, con poco spazio fra i tavoli, ma tant'è: è il prezzo del successo.

Ad evocare i tempi dei bigat ci sono poi i piatti di strettissima osservanza acquese: la trippa in umido, lo stoccafisso all'acquese, le boghe in carpione, le acciughe col bagnet e sott'olio serviti anche in un piatto con tre assaggi. Poi ci sono i tajarin e fasò (pasta e fagioli), la buseca (trippa con brodo di verdure) e altre poche specialità del luogo. In stagione sentirete nell'aria anche l'aftore della bagnacaoda, servita con le sue verdure e, sempre, la formaggetta di capra stagionata con la mostarda piemontese. Gentilezza e simpatia in un ambiente informale e accogliente, dove si sta sempre bene. Essenziale la carta dei vini.

MERCOLEDI RIPOSO

Telefono: +39 (0144) 324.283

Facebook: <https://www.facebook.com/pages/Antica-Osteria-Da-Bigat/121886341200497>

Valutazione di sintesi

Segnalazione su guide: Alto

Prestigio del luogo: Alto

Periodi apertura

Valido sempre su prenotazione

lunedì:	-	aperto a pranzo/aperto a cena
martedì:	-	aperto a pranzo/aperto a cena
mercoledì:	-	chiuso
giovedì:	-	aperto a pranzo/aperto a cena
venerdì:	-	aperto a pranzo/aperto a cena
sabato:	-	aperto a pranzo/aperto a cena
domenica:	-	aperto a pranzo/aperto a cena

Links

<https://www.facebook.com/pages/Antica-Osteria-Da-Bigat/121886341200497>

Foto

