DELLA POSTA

Categoria: Ristoranti e trattorie
Descrizione attività: Un luogo fuori dal mondo, in un piccolo e affascinante paese dell'Alta Langa, dove finisce la strada e resiste questa cucina eroica impostata da Geminio e poi portata avanti dai suoi famigliari. Questo locale rappresenta la nostra idea di “resistenza”, che significa credere in un territorio e mantenerlo vivo. E sarà uno spettacolo percorrere la strada immersa tra i prati che dalla torre di Roccaverano conduce, lungo il crinale della collina, fino al borgo di Olmo.

Il menu rappresenta una vetrina sulle specialità locali: formaggette, funghi e nocciole su tutte. Esistono diverse tipologie di menu: piccolo da 18 a 20 euro, grande da 35 euro. Si inizia con la mousse di Roccaverano, biglietto da visita per iniziare la carrellata di antipasti che annovera anche salumi con focaccine calde, carpaccio con scaglie di Parmigiano o carpaccio di sedano, peperone con la bagna caoda, frittatine di erbette e un croccante mini fritto misto alla piemontese. Si prosegue con due classici intramontabili: agnolotti del plin (e sono quelli autentici) e tajarin col sugo di funghi, mentre tra i secondi non mancate l’assaggio della faraona con le patate al rosmarino e del brasato. Si chiude con la torta di nocciole, però prima lasciatevi uno spazio per l’assaggio delle robiole che conservano ancora il profumo dell’erba. Proposta di vini essenziale.
Telefono: +39 (0141) 636.08
E-mail: info@ristorantedellaposta.it

Links