www.monferratontour.it

CASCINA MADONNA

Kategorie: Agritour- Betriebe
Beschreibung der Aktivitäten: Cascina Madonna liegt in einem Gehöft aus dem 17. Jahrhundert und ist eine der meistbegehrten Agriturismusbetriebe im Astigiano (deshalb sollte man sehr früh reservieren). Der Grund des Erfolgs liegt im ausgesuchten Mix an guter Küche, nie übertriebenen Portionen, den Sossen und am herzlichen und gleichzeitig professionellen Empfang.
Haben Sie in den schönen Speisesälen mit Sichtmauerwerk Platz genommen, werden sofort die Sgonfiotti mit Wurstwaren aus eigener Produktion serviert, danach mit Aceto Balsamico glasierte Hühnchenbrust, Kaninchenfleischsalat in der Parmesanwaffel, gegrilltes Gemüse im Blätterteig. Unter den ersten Gängen die zweifarbigen Spargeltortelli und der Risotto mit feinen Kräutern und Zitrone oder mit Barbarareduktion. Weiter geht es mit Rosmarinkapaun, Kaninchen aus dem Ofen oder Baroloschmorbraten, bevor zum Abschluss die Miniprofiterol mit Haselnüssen, Bayrische Creme mit Blaubeeren oder Limoncellomousse gereicht werden. Es gibt kein Menu à la carte, sondern nur das feste Menu (35 Euro), Wein inbegriffen. Ideal für Familien oder Treffen unter Freunden: für Gäste, die von ausserhalb kommen, gibt es auch fünf gemütliche Zimmer.
Telefon: +39 (0141) 921.272
E-Mail: info@agriturismocascinamadonna.it

Voucher Piemonte

Consorzio Turistico: Nessuno

Bewertung

Agriturismo mit Einkehr:

Links

http://www.agriturismocascinamadonna.it