ARBIOLA - ristorante

Catégorie: Ferme-auberge
Description activités: Savez-vous pourquoi nous sommes heureux de vous parler de cette étape ? Parce qu'un an après notre test passionnant, la cuisine a tenu le coup. A la crise, au tourisme raréfié et à tout ce qui s'y oppose. Mais nous sommes heureux parce que c'est une destination vraiment idéale, au milieu de la campagne où poussent les vignes de Barbera. Nous sommes dans les locaux d'une cave, l'Arbiola, et son restaurant est une salle lumineuse et spacieuse très accueillante. Et puis il y a les cuisiniers, deux jeunes cuisiniers, volontaires, tenaces, bons chefs, qui ont résisté et pour cette raison méritent un prix. Dans la salle à manger il y a le talentueux Ivan Cavallari, tandis que dans la cuisine le cuisinier est Bruno Nobile. Et il est bon à cela, mais le soir de notre visite, il a aussi fait du très bon travail pour Ivan. Il était une fois, dans ce pays qui lie aussi son nom à une variété de tomates (Cirio venait de ces régions du reste), il y avait des pommes extraordinaires. Aujourd'hui, l'activité a diminué, tandis que le vin continue à faire ses propres histoires.

Le menu dégustation quatre services est proposé à 35 euros. Parmi les hors-d'œuvre (9 €) on se souvient de la pomme de terre cuite au sel avec du jaune d'œuf et gratinée à la fondue, près de la battuta di Fassone (de l'extraordinaire boucherie Ariotti). Surpris cette année pour les gnocchis violets à la sauce à la viande, mais aussi les agnolotti faits à la main, tandis que d'autres visites comprennent un Carnaroli bien fait (€ 11) avec chou rouge et grenade. Excellent. Les plats principaux (17 €) comprennent du lapin aux olives Taggiasca, des pignons de pin et de la bière artisanale crue non filtrée, mais aussi du filet de porc en croûte de pistache et un velours de la Barbera (Carlotta) de l'entreprise. Autres visites : filet de porc mariné au Marsala, mais aussi morue. Et enfin (5€) une curieuse panna cotta parfumée aux violettes et servie avec un granité de violette. Faites-nous confiance : vous êtes vraiment bien ici !

Téléphone: +39 (0141) 769.134
E-mail: info@arbiola.it

Voucher Piemonte

Consorzio Turistico: Nessuno

évaluation

Ferme-auberge où l'on prend ses repas:

Links

http://www.arbiola.it