DEL CASOT

Categoria: Ristoranti e trattorie
Descrizione attività: Un ristorante di campagna che ha una collocazione defilata in una frazioncina da nulla. La gestione è famigliare e il giovane Ivan Cussotti, da sempre, sta ai fornelli insieme con la mamma. L'ambiente è semplice e curato, con una saletta e un dehors per la stagione calda. In sala c'è il papà di Ivan, che propone le migliori etichette del territorio. In carta, troverete i piatti della tradizione che ci hanno fatto innamorare di questo luogo fin da quando era una trattoria sulla statale.

Si parte allora con gli antipasti (€ 9): carne cruda in tre versioni: battuta al coltello, a bocconcini leggermente scottati e ripieni di robiola. E ancora: peperone quadrato della Motta farcito con crema di tonno o trota in delicato carpione di Moscato d'Asti e uva passa. Quindi (primi € 10): agnolotti gobbi d'Asti (piatto De.Co. com'è ben segnalato nel menu) serviti sul panno di lino con il brodo a parte o con la Barbera, tagliolini ai 40 tuorli d'uovo al ragù e gnocchi di patate rosse al ragù di verdure fresche o al castelmagno. Su prenotazione preparano la finanziera, ma anche il fritto misto alla piemontese. Poi, anatra al forno con ristretto di Barbera, bistecchine di capretto impanate nella nocciola e farcite con la robiola, stinco di vitello arrosto cotto a lungo nel forno (radioso) e carré di agnello farcito di Roccaverano, saranno una conferma sui secondi (€ 15). In chiusura piacevoli lo zabaione caldo al Moscato d'Asti e Marsala all'uovo con torta alla tonda Gentile, e il "quasi cappuccino".

Menu degustazione a 35 euro e colazione di lavoro a 20 euro, da lunedì a venerdì a pranzo.
Telefono: +39 (0141) 762.316
E-mail: info@ristorantedelcasot.it

Links

http://www.ristorantedelcasot.it