Il Cascinalenuovo

Categoria: Ristoranti e trattorie
Descrizione attività: È un'istituzione questo ristorante con la corona che rappresenta la la storia della famiglia Ferretto. Oggi che c'è la superstrada che collega Asti ad Alba, è più defilato di prima, e la sua location sembra ancora di più un'oasi. Ampio lo spazio per parcheggiare, tanto verde, con dehors e piscina e poi le due sale eleganti: quella più raccolta a destra, quella più ampia e luminosa a sinistra. Qui è perfetta l'illuminazione, sono candidi i tovagliati per una tavola che potremmo definire contemporanea in un luogo riposante. La carta annovera alcuni piatti originali di Walter Ferretto (alcuni anche imitati), con alcune proposte degustazione (per l'intero tavolo). Interessante la proposta "under 30" per iniziare i giovani palati. In estate è aperto L'Altrocascinale Bistrot "Pizzanonpizzeria" con una cucina più informale accanto alla piscina.

E ancora, i piatti della tradizione e i top del Cascinale con data di creazione. Apribocca e aperitivo (€ 7/10) saranno preludio alla mitica millefoglie di lingua di vitello foie gras e gelatina al Porto (antipasti € 20), poi la gallinella di mare con capasanta, salsa gaspacho e verdure croccanti, la battuta di coscia cruda di fassone piemontese con sablé al parmigiano e sedano verde, la cipollata e mela granny smith con crema di robiola, sgombro marinato e gelo di mela o l'insalata di carciofi con petto d'anatra al balsamico e ovetto di quaglia. Da manuale i primi (€ 20): agnolotti tradizionali del plin alla fonduta di formaggi e alle tre carni, riso carnaroli cremoso alla zucca gialla e ragù di galletto speziato, tajarin al tuorlo d'uovo zucchine scalogno e menta, pasta di Gragnano al ragù di polpo pomodorini e capperi. Appaganti i secondi (€ 28), pesce con baccalà al rombo con sue uova mantecate e asparagi e carne con i classici: il sottofiletto di fassone piemontese con purè di sedano rapa e glassa al vino rosso, il capretto arrostito in lenta cottura al rosmarino, la finanziera astigiana con cervella dorata e il petto di piccione con purè di carote e zenzero. In chiusura (dolci € 13) sformato tiepido al fondente Callebaut 60% gelato al fior di latte e composta di agrumi, e la barretta di nutella con biscotto piemontese, spugna e gelato alla nocciola. Da intenditori la carta dei vini; il servizio professionale e con il sorriso.
Telefono: +39 (0141) 958166
Fax: +39 (0141) 958828
Servizi per disabili: Si
E-mail: info@walterferretto.com
Altro: giorni di chiusura: domenica sera e lunedì

Certificazioni di qualità

Certificazione di qualità: Q

Links

http://www.walterferretto.com

Foto

