www.monferratontour.it

IL NUOVO CIARLOCCO

Kategorie: Restaurants und Tavernen
Beschreibung der Aktivitäten: Dieses Restaurant hat sich zu einem Geheimtipp für Feinschmecker aus Alessandria und Umgebung entwickelt, die hier eine Küche finden, die auf zwei Säulen basiert: hochwertigen Zutaten und herzhaften Gerichten. Nur wenige Schritte von der Fußgängerzone dieses charmanten Kurortes und einen kurzen Spaziergang von der Piazza della Bollente entfernt, die zu Recht als „Highlight der Stadt“ gilt, bietet es ein ungezwungenes Ambiente. Zwei elegant eingerichtete Räume laden zu einem gemütlichen Abendessen oder einem Familienessen ein.
Die Weinkarte ist interessant und präsentiert die Weine geschickt nach Rebsorte geordnet. Die Hauptgerichte bieten eine große Auswahl an Weinen vom Land und aus dem Meer.

Die Fleischgerichte umfassen eine Auswahl lokaler Klassiker: Zu den Vorspeisen zählen karamellisiertes Kalbfleisch mit Thunfischsauce und Cortemilia-Haselnüssen, Spargel-Brie-Tarte mit Basilikum-Safran-Sauce, gefolgt von Hauptgerichten wie Raviolini del Plin, Barbera-Risotto oder Seirass-Walnuss-Cannelloni mit Zucchini-Stroh. Als Hauptgerichte empfehlen wir Ihnen geschnittenes Fassone-Rindfleisch in Haselnusskruste mit Käse-Carpaccio, gegrillte Lammkoteletts mit einer kleinen Parmigiana. Auch die Meeresfrüchte sind verlockend: überbackene Jakobsmuscheln mit Grissini und einem Hauch Limoncello, Tintenfischsalat mit Saubohnen und Pecorino di Fossa, Orecchiette mit Garnelen, Prosciutto und Meeresfrüchten, Maltagliati mit Baby-Calamari und Riviera-Zucchini, Tagliolini mit Thunfisch-Bottarga und Basilikum-Julienne, ein Päckchen mit Baby-Calamari, Garnelen, Sardellen und gebratenen Zucchini sowie Thunfischscheiben mit Speck und dünn geschnittenen Kartoffeln. Bei früheren Besuchen gab es auch gedämpften Kabeljau mit pürierten Taggiasca-Oliven und Olivenmost. Es werden Desserts serviert, von typisch piemontesischen Bunets (einer Art Kuchen mit warmem Kern) bis hin zu einer neu interpretierten Millefeuille (einem Gebäck aus frisch gebackenem Brot) und vielen anderen Köstlichkeiten.

Geöffnet von Dienstag bis Samstag zum Mittag- und Abendessen; sonntags nur zum Mittagessen.
Sonntagabends und montags ganztägig geschlossen.
Telefon: +39 0144 57720
E-Mail: ristoranteilciarlocco@gmail.com

Bewertung

In den Führern gekennzeichnet: Hoch

Prestige des Ortes: Hoch

Perioden Öffnen

Immer gültig Reservierung erforderlich

Montag:	-	geschlossen
Dienstag:	-	mittags geöffnet/zum Abendessen geöffnet
Mittwoch:	-	mittags geöffnet/zum Abendessen geöffnet
Donnerstag:	-	mittags geöffnet/zum Abendessen geöffnet
Freitag:	-	mittags geöffnet/zum Abendessen geöffnet
Samstag:	-	mittags geöffnet/zum Abendessen geöffnet
Sonntag:	-	mittags geöffnet

Links

http://www.ristoranteilciarlocco.it/

Foto



Alexala - Agenzia di Accoglienza e Promozione Turistica Locale della provincia di Alessandria
Piazza Santa Maria di Castello, 14 - 15121 Alessandria - Italy - Tel. +39 0131 227454 - e-mail: info@alexala.it