www.monferratontour.it

Ristorante del Belbo da Bardon

Kategorie: Restaurants und Tavernen
Beschreibung der Aktivitäten: Ein wirkliches Herzstück, diese mehrere Hundert Jahre alte Osteria, in der Generationen an Gastwirten zur besten astigianer Küche beigetragen haben. Es gibt Leute, die nur nach den Gerichten von Gioachino Bardone verlangen und nichts neues probieren möchten. Wir sind hier in den Hügeln der besten Barbera-Rebstöcke, zwischen Nizza und Canelli, Calamandrana und San Marzano Oliveto.
Ein Landhaus mitten in den Weinbergen mit ruhigen, eleganten Zimmern und einem gemütlichen Aussenbereich für den Sommer. Da Bardon erinnert uns mit seiner aufmerksamen und stillen Gastlichkeit und der reibungslosen Küche immer an das typische astigianer Auftreten.

Die Vorspeisen (€ 7) bieten absolute Klassiker wie das Vitello Tonnato nach altem savoyer Rezept, gedämpften Kabeljau auf Porreecreme und Kartoffeln, rohes, mit dem Messer geklopftes Kalbsfleisch, aber auch Kartoffeln und Artischocken mit Schweinefilet an Muskateller. Unter den ersten Gängen (€ 9) Tagliolini mit Fleischsosse und Salsiccia, grüne Tagliatelle mit Brakäse, schwarzem Pfeffer und Walnüssen, Nudeln mit Bohnen. Aber wer möchte schon auf die quadratischen, einzeln handgemachten monferriner Ravioli verzichten? Unter den zweiten Gängen (€ 14) ist die Kalbshaxe aus dem Ofen (ein Muss des Lokals, wie auch der Schmorbraten vom Mastochsen an Barbera D'Asti) wirklich köstlich, sehr gut auch die geschmorten Kutteln, das Kaninchen aus dem Ofen (ich möchte das essen) und das gemischte Kochfleisch an kalten Winterabenden. Danach eine Kostprobe der wie nach dem Handbuch zubereiteten Finanziera astigiana. Zum Dessert (€ 6) der Klassiker : der Mattone aus Canelli, danach die im Ofen gebackenen Birnen an Asti spumante oder Panna Cotta, Schokoladenbonet oder Apfeltorte. Die Weinkarte ein Glanzstück des Lokals, auch der Preis ist angemessen. Aber was ist hier kein Glanzstück?
Telefon: +39 (0141) 831340
Fax: +39 (0141) 823114
Kapazität: 115
Behindertengerecht: Ja

E-Mail: ristorantedabardon@alice.it

Sonstiges: Ruhetag: Mittwoch und Donnerstag

Links