VITTORIA

Categoria: Ristoranti e trattorie
Descrizione attività: Bisognerebbe fermarsi qualche giorno, nell'Astigiano, per provare la cucina dei classici. Il Vittoria fa parte di questa schiera ed è imperdibile, anche per la codifica di una creatività tutta sua, innestata sulla tradizione. Oggi in cucina ci sono tre generazioni che si confrontano sotto il sorriso di Aldo Strocco, il patron. Ma è l'estro del giovane Massimiliano Musso, il nipote che lavora in cucina con mamma e nonna che ha dato uno slancio nuovo a questo ristorante relais.

E allora, da un menu rinnovato e felicemente creativo, da gustare nella sala solenne riservata alla carta (c'è poi quella più grande per gruppi e cerimonie, ma anche camere e piscina, e il nuovissimo Bistrot Ca' Vittoria aperto a pranzo nella terrazza fiorita) ecco il filetto di coniglio e foie gras con maionese al latte di soia olive taggiasche e pomodorino confit, la terrina di verdure di nonno Aldo con pomodoro e carote, la triglia scottata con gamberi erbe aromatiche emulsione al latte di mandorle e ostrica con crema di zafferano, l'evoluzione della parmigiana di melanzane, e il tortino di sedano rapa e patata viola con crema di bagna cauda e cardo gobbo (antipasti € 20). Di primo (€ 18) i bottoni di melanzana affumicata con crema di burrata, pomodorini confit ed erbe aromatiche, l'agnolotto gobbo (piatto storico), le linguine al farro monograno Felicetti con scampi e schiuma al foie gras, i ravioli inversi di patata viola con verdure croccanti e crema di parmigiano reggiano invecchiato 24 mesi, e i tortelli di coniglio grigio di Carmagnola con ragù di gallinella, bisque di crostacei e scorza d'arancia. Geniale sarà il maialino laccato al miele e salsa di soia con bietola marinata, gelatina di pompelmo e confettura di peperoni verdi, ma il piatto sontuoso rimane per noi, da sempre, il piccione cotto al cartoccio con il suo fondo, foie gras, cosce croccanti e funghi porcini, in alternativa al filetto di ombrina con brunoise di verdure e crema di melanzana al basilico, al filetto di fassone piemontese con maionese alla mentuccia, e il salamino croccante con quinto quarto del vitello cime di rapa e mosto d'uva (secondi € 24). Massimiliano nasce poi come pasticciere, quindi non perdetevi la sua ghiottissima torta sacher, il clafoutis di pere glassato con cioccolato e gelato al roquefort, la ganache di liquirizia con glassa al cioccolato e frollini al limone, il semifreddo alla menta e cioccolato e il tortino di gianduia con crema di cioccolato bianco (dolci € 13). Menu "Terre Alfieri" a 65 euro, i Menu degustazione "3+" a 60 euro e "5+" a 75 euro.
Telefono: +39 (0141) 203.015
E-mail: info@ristorantevittoria.it

Links

http://www.ristorantevittoria.it