

AL SAN GIOVANNI

Categoria: Ristoranti e trattorie

Descrizione attività: Qui, a pochi passi dal "salotto" di Asti, è (quasi) sempre esistito un ristorante, come se quel Beato Enrico Comentina, cui è intitolata la via con cui fa angolo il locale, benedica dall'alto cuochi e avventori. E, paradossalmente, mentre egli è popolarmente riconosciuto come "il santo dell'acqua", è proprio la cantina a stupire inizialmente, arricchita da etichette piemontesi non particolarmente diffuse, accanto a una buona panoramica del Paese. Nelle due sale da pranzo la semplice eleganza degli arredi e i mattoni a vista donano intimità all'ambiente. In cucina sono molto attenti alle intolleranze alimentari e molti piatti nascono privi di glutine.

Il menu degustazione, proposto a 28 euro, racconta i sapori piemontesi, mentre la carta contempla terra e mare. Tra gli antipasti (€ 9): carne cruda di fassone battuta al coltello con olio e granella di nocciole, budino di zucchine con gamberi saltati al sesamo e ristretto di salsa di soia, zuppetta di polipetti con pomodoro, patate, olive di riviera e capperi. A seguire (primi € 10): riso carnaroli dop con crema di scampi e zafferano del Piemonte, ravioli gobbi astigiani, plin di ricotta di bufala e basilico al burro, gnocchetti del "San Giovanni". Tra i secondi piatti (€ 15) spiccano la supreme di faraona alla senape e filetti di peperoni agrodolci, la scottata di tonno con chips di patate e olio aromatizzato alle erbe, le capesante in padella, purè di piselli e patate e olio al prezzemolo. Egregia la chiusura in dolcezza (€ 6): bignè farcito di gelato alla vaniglia con fragole fiammeggiate, sfornato caldo alle nocciole con salsa fredda al Moscato d'Asti, pera cotta al Brachetto e gelato allo yogurt. Bravi, avanti così!

Telefono: +39 (0141) 556.740

E-mail: info@alsangiovanni.it

Links

<http://www.alsangiovanni.it>