

CASCINA BATTIGNANA

Categoria: Agriturismo

Descrizione attività: Cosa voler di meglio di una bella cascina settecentesca finemente ristrutturata e dotata anche di piscina?

Spesso è facile imbattersi in gruppi di ragazzi che si arrampicano fin qui per una cucina che ha sicuro appeal nel rapporto qualità/prezzo. Ma è facile anche vedere a questi tavoli la giovane coppia che si è regalata un weekend. Del resto giovani sono anche i proprietari, Marco e Giuliano Fontana, che qui producono miele, confetture, salumi e paste fresche rivendute anche nella gastronomia Fontana.

Menu fisso a 25 euro, si inizia, per gli antipasti con un bicchiere di Timorasso e il salame nobile del Giarolo, poi sfornato di patate con crema ai formaggi e cubo di filetto di maialino con salsa tonnata, tortino al Montebore e carpaccio di manzo al tartufo nero. Molto buoni anche i primi: agnolotti al brasato, tagliolini alla gricia, il risotto con Timorasso e Montebore. Di secondo la tagliata di manzo con contorni, ma di altre visite ricordiamo la ghiotta braciola ripiena di Montebore accanto all'arrosto di vitello con contorni. E in stagione il cinghiale stufato. Dolci sfiziosi e caserecci come crostate, torte di frutta, goloso tiramisù o, perché no?, un classico bonet piemontese. Offerta di vini essenziale e soddisfacente.

Telefono: +39 (0143) 821.650

E-mail: battignana@gmail.com

Valutazione di sintesi

Agriturismo dove si mangia:

Links

<http://www.cascinabattignana.com>