

## CAMPANARÒ... PICCOLO RISTORANTE IN CITTÀ

**Kategorie:** Restaurants und Tavernen

**Beschreibung der Aktivitäten:** Ortswechsel für dieses kleine, erfolgreiche Lokal, das versteckt in einer Nebenstrasse lag und jetzt mit bequemem Parkplatz auf dem corso Alfieri eröffnet hat, dort, wo vor einigen Jahren die Locanda Astesana war. Duilio Moiso ist ein Veteran im Gaststättengewerbe und ein fleissiger Arbeiter. Nach einigen Erfahrungen im Astigiano, wo er Lokale auf den Markt brachte, hat er heute seine Bestimmung gefunden. Deshalb können Sie bei einem Besuch seines Lokals sicher sein, dass hier eine schöne und angenehme Erfahrung auf Sie wartet.

In der Küche steht die fähige Köchin Susanna Bagnasco, im Speisesaal er, Duilio Moiso, mit einem Angebot an einfachen und konkreten Gerichten einschliesslich einer guten Weinauswahl. Unter den Vorspeisen (€ 9) erwartet Sie das Vitello Tonnato "alla nostra maniera" (ohne Mayonnaise), Geflügel-Kaninchen Terrine mit Pistazien und Pflaumen und russischer Salat wie aus dem Lehrbuch; danach die ersten Gänge (€ 9) mit einem DeCo. Gericht wie die monferriner Agnolotti Gobbi (gobbi wegen der besonderen Form) oder mit Borretsch gefüllte Ravioli mit frischer Tomatensosse, mit Kabeljau gefüllte Lasagne (sehr gut) und die Tagliolini mit Steinpilzen. Sehr zufriedenstellend auch die zweiten Gerichte (€ 12): vor allem das süss-sauere Kaninchen, in Barbera d'Asti geschmorter Rindsbraten und geschmorte Kutteln. Nach einer kleinen Käseauswahl gibt es zum süssen Abschluss die sehr leckeren Desserts (€ 6) : lauwarmer Birnenpudding mit Zimteis und Gianduiamousse. Auch für Personen geeignet, die an ernährungsbedingten Krankheiten leiden, das Lokal ist vom AIC (Italienischer Zöliakieverein) anerkannt.

**Telefon:** +39 (0141) 33252

**Fax:** +39 (0141) 33252

**Kapazität:** 40

**Behindertengerecht:** Ja

**E-Mail:** info@campanaro.it

### Links

<http://www.campanaro.it>