CANNON D’ORO

Kategorie: Restaurants und Tavernen
Beschreibung der Aktivitäten: Ein historisches Lokal mit hellem Speisesall und nüchterner Einrichtung. Serviert werden grosszügige Portionen von Vitello Tonnato (oder alla moda veja), rohes Fleisch “ciapulà” nach monferriner Art, Robiola aus Cocconato mit Kräutern; Agnolotti del plin mit piemontesischem Bratenfonds, Tajarin, Gnocchetti mit Rukolapesto und Fondue. Als zweiter Gang piemontesischer Fritto Misto (auch für Vegetarier),gemischtes Kochfleisch mit Bagnet, Entenschenkel in süss-saurer Sosse. Leckere Desserts mit der klassischen Apfeltorte und Amaretti, Bonet und Panna Cotta, Turcet ad Cucnà (torcetti aus Mürbeteig). Es gibt ein gutes Angebot an vegetarischen Gerichten, so wie spezielle Salate, Quiche und Risotti und Suppen mit Gemüsee minestroni.
Telefon: +39 (0141) 870.161
E-Mail: cannondoro@cannondoro.it

Links

http://www.cannondoro.it