DA TASCHET

Kategorie: Restaurants und Tavernen
Beschreibung der Aktivitäten: Der Platz in Rocchetta Tanaro war im wörtlichen Sinn Schauplatz vieler glorreicher Ereignisse. Bruno Lauzi nannte das, was hier passierte dieses “strano Brasile”. Und auch weiterhin wird in diesem familiären Lokals eine sehr gute Küche geboten.

Taschet besitzt die ganze Einfachheit und Wärme eines Dorfgasthauses, in den man auch noch zu später Stunde einkehren kann. Die Gerichte sind typisch häusliche Festtagskost, die Gäste werden nur mit den besten Produkten bewirtet. Gepökelte Zunge und ein russischer Salat, einer der besten, den wir je gekostet haben (nach Masiese-Art). Dann gibt es noch Auberginen alla parmigiana oder herzhafte Tarte. Die Platte mit sechs Vorspeisen kostet um die 14 Euro. Unter den ersten Gängen (€ 8) sind natürlich die Agnolotti mit Bratensosse und Gnocchi mit Salsicciasosse oder Pasta mit Bohnen und im Herbst eine deftige Kichererbsensuppe. Von anderen Besuchen erinnern wir uns an die Tajarin mit Pilzen oder das typische Gericht von Rocchetta, die rustikale Käsetorte. Unter den zweiten Gängen (€ 10) Arneis-Kaninchen oder geschmorte Kutteln, Huhn nach Jägerinnenart mit Paprikagemüse oder Kabeljau nach Mutters Rezept. Vergessen Sie nicht, dass Sie sich im Hause eines Viehzüchters befinden (die Familie des Inhabers Carlo Bo war eine der bekanntesten für die Piemonteser Rasse): exzellent und empfehlenswert also das Rumpsteak vom Fassonerind. Zum Dessert (€ 4) fragen Sie nach dem Käse von Carlo mit hausgemachten Senffrüchten oder Mürbeteigkuchen und Bonet. Ein letzter Hinweis auf die Weinkarte, mit mehr als 300, fast ausschliesslich piemontesischen Etiketten, die daran erinnern, dass Sie sich hier an einem Kultort des Barbera befinden.

P.S. Die Torten backt Daniella, die aus Rocchetta stammt, das Brot, die Lingue und die Grissine sind von Mario Fongo, ein weiterer Pfeiler, auf den sich der Mythos dieses Ortes stützt.
Telefon: +39 (0141) 769.134

Links