www.monferratontour.it

Ristorante San Marco

Kategorie: Restaurants und Tavernen
Beschreibung der Aktivitäten: Canelli ist das Dorf der unterirdischen Weinkathedralen, des Spumante und des San Marco, ein Meilenstein im Gaststättengewerbe im Gebiet um Asti. Das ist der Verdienst von Mariuccia, der raffinierten Köchin, der es zusammen mit ihrem Mann Piercarlo im Speisesaal geglückt ist, dieses perfekte Gleichgewicht zwischen Tradition und Innovation zu schaffen. Das Ambiente ist würdevoll und prächtig, die Tische elegant, die Beleuchtung genau richtig, der Service fachkundig. Und die Weinkarte ist umfassend und einwandfrei.

Unter den angebotenen Gerichten haben Sie die Qual der Wahl, alles können Sie nicht auf einmal kosten. Hier eine Auswahl: rohes, mit dem Messer geklopftes Fleisch vom Fassonerind mit Splittern von 36 Monate gereiftem Parmesan, Vitello Tonnato mit gefüllter Ofenpaprika “all'astigiana”, eine Scheibe Foie Gras Birne mit Likörwein karamellisiert, Feigenmarmelade und süssem Weissbrot oder Tintenfisch in Creme aus eigenen Artischocken (Vorspeisen € 16). Ein Muss unter den ersten Gängen (€ 15) sind die Nudeln Tatajarin 40 tuorli mit Kalbsbries und Artischocken oder Gnocchi von roten Kartoffeln aus Mombarcaro mit Castelmagno, Agnolotti del plin nach monferriner Art, Fischravioli mit Erbsencreme und gebratenen Zwiebelringen. Unter den zweiten Gängen sind besonders empfehlenswert die astigianer Finanziera im Förmchen oder zarte Piemonteser Kalbsbacke mit Kartoffelpüree, Kaninchenrollbraten mit Püree aus roten und gelben Paprika und Goffredo-Kartoffeln sowie in Alufolie überbackenes Filet von fangfrischem Fisch in der Brühe (zweite Gänge € 16). Unter den Desserts (€ 10) Apfel-Mandeltorte mit englischer Creme, der klassische Tiramisù, Giandujasoufflè mit Kokosnusseis und Moscatozabaione, “mia nocciola” Bonet, Haselnusstorte ohne Mehl, Haselnusseis. Auch das Eis ist hausgemacht und sehr cremig, der weiche Pistazientorrone ein meisterliches Feingebäck. Wie man sieht, ist der Preis von 55 Euro für das Degustationsmenu mit sieben Gängen sehr angemessen.
Telefon: +39 0141823544
E-Mail: info@sanmarcoristorante.it
Behindertengerecht: Ja

Sonstiges: Montags und dienstags geschlossen. Reservierungen sind online und über The Fork möglich.

Qualitäts-Zertifikat

Qualitätszertifizierung: Q

Links

http://www.sanmarcoristorante.it

Foto