VISCONTI

Kategorie: Restaurants und Tavernen
Beschreibung der Aktivitäten: Ein Lokal der Tradition, in dem man immer weiss, was man isst und glücklich darüber ist, dass alles so bleibt. Im Dorf scheint die Zeit still zu stehen, aber hier findet man eben noch diese einfache und traditionelle Küche, die der Region und der Einzigartigkeit dieses Ortes treu geblieben ist. Hier zwischen Piemont und Ligurien gibt es keine Überraschungen, sondern Sicherheit, wie die Steinpilze aus Voltaggio, die in der Saison für die Gerichte verwendet werden oder die weissen und schwarzen Trüffel , am besten aus dem Borberatal. Das ist Visconti in Voltaggio. Im fast magischen Engpass, der eigentlich die Hauptarterie des Dorfes ist, einige wenige Tische, essentielle Einrichtung, aber von Qualität, was immer und überall den Unterschied ausmacht.

Wir beginnen mit dem Muss des Lokals, dem Karussell an warmen und kalten Vorspeisen (€ 11): Wurstplatte, Reistorte, Käsesgonfiotto, Focaccia mit Paprika, und gehen dann auf die ersten Gänge (€ 11)über mit der Spezialität dieser Gegend des Oltregiogo, den Ravioli al tocco und dann die Tagliolini mit Pilzen und die Pansotti mit Walnuss. Die zweiten Gänge (€ 12) mit Carpaccio vom Fassonerind, Schwein mit grünem Pfeffer, Roastbeef, und, auf Bestellung, ein piemontesisches Fritto misto. Danach die Desserts mit dem Torrone-Semifreddo mit heisser Schokolade, Panna Cotta und Amaretti aus Voltaggio, für die allein man schon die Reise auf sich nimmt. Gutes Weinangebot.
Telefon: +39 010 9601139
E-Mail: ristorante@ristoranteviscontivoltaggio.it

Links

http://www.ristoranteviscontivoltaggio.it

Foto













