

## BUN BEN BON

**Catégorie:** Restaurants et tavernes

**Description activités:** Cette osteria de campagne, à la périphérie de Nizza, est de plus en plus fréquentée. Voici donc la salle devant le bar, et le moment de commander, qui commence par de bonnes demandes de vin, car nous sommes ici dans la patrie du Barbera, ou plutôt du Nizza, qui en est la version supérieure.

Nous commençons par les hors d' (12 €), dont un savoureux rumsteck de veau mariné au gros sel avec une crème naturelle au gorgonzola, accompagné d'une boulette de veau à la sauce « muslin » et d'un classique comme la composition de cardons bossus de Nizza avec une fondue de tomme d'Alpage ; la salade russe de légumes frais et la terracotta de poivrons du terroir cuits au four avec de la bagna cauda sont également intéressantes. Les entrées (13 euros) comprennent des gnocchi de pommes de terre « à la fourchette » avec un ragoût de lapin, ainsi que des agnolotti traditionnels avec une sauce au bœuf de Fassone, des tagliolini de blé dur avec des girolles et du bacon croustillant, des pappardelle avec des châtaignes et du fromage Roccaverano, et des tagliatelle sautées avec des cardons de Nizza et de la bagna cauda (sauce chaude à base d'huile, d'ail et d'anchois). Ou encore le risotto carnaroli crémeux au castelmagno et Barbera restreint. Parmi les plats principaux (18 €), la tagliata de veau avec chou de Savoie au vinaigre balsamique sera un bon choix, la combinaison de cèpes frais et de morue légèrement frite, mais également le cotechino maison au sau crau et le papillote de formaggetta di Roccaverano au romarin valent la peine d'être dégustés. Les desserts (6€) ne décevront pas, le parfait au nougat, le tiramisu traditionnel et le bonnet piémontais classique sont recommandés, mais ne manquez pas le curieux "non" sorbet à l'amer Toccasana Negro, proposé à chaque saison. Menu dégustation proposé à 40 euros + boissons. Les prix sont indicatifs.

**Téléphone:** +39 (0141) 726.347

**E-mail:** info@bunbenbon.com

**Autre:** Fermé le mercredi et le jeudi

### Links

<http://www.bunbenbon.com>