www.monferratontour.it

ESTATE DI SAN MARTINO

Catégorie: Restaurants et tavernes
Description activités: Il a débuté il y a deux ans et notre recension a été radieuse. Ensuite quelques défaillances, surtout dans le service, et le visage radieux s'est un peu assombri. Lors de notre dernière visite à la fin de l'été 2014, cependant, nous avons passé des moments fort agréables, même si les temps de service restent un problème, qui a eu des retombées négatives sur notre repas aussi. Dans la salle, pour aider le jeune chef de talent Alessandro Mecca (digne héritier de la tradition culinaire familiale, ayant grandi dans la cuisine de la Crocetta à Turin), on est heureux de trouver aujourd'hui l'expérience et l'habilité de Davide Pistono.
Le petit restaurant, au centre de ce village célèbre pour la « poule blonde », est un véritable joyau. Si lors de notre visite d'été nous avons dîné dans l'accueillant patio extérieur, pendant les soirées plus froides vous serez à l'intérieur, sur les deux étages de cette maison ayant une quarantaine de places et une petite taverne très agréable. Menu dégustation « Tradission » à 30 et 40 euros (vins compris) ; menu « Territoire et recherche » à 46 euros et 56 euros (vins compris).

De nos dégustations et de notre visite nous tenons donc à souligner, parmi les hors d'œuvre (13 €), la viande de Fassone hachée, le gîte de veau cuit à basse température dans une sauce au thon, la « poule blonde » soupe et Parmigiano, l'œuf de la poule blonde avec asperges et anchois, et enfin le poulpe avec aubergines, tomates et olives de Taggia.
À ne pas rater, parmi les entrées (€ 12) : les raviolis del plin, à côté des tajarin avec ragoût de saucisse et fondue au Parmigiano Hombre 24 mois, le superbe gnocco de pommes de terre avec palourdes, crevettes rouges et petites fèves, le risotto Acquerello mitonné avec de la caille tendre. Parmi les plats principaux (€ 19), nous vous signalons : le rumsteck à l'ananas caramélisé avec des senteurs de sureau et de l'ail doux, la joue de porc laissée mijoter à feux doux avec purée de pommes de terre et cipollotto braisé, la tête de veau cuite à basse température avec oignon au miel, réglisse et sauce verte. Parmi les poissons, nous vous conseillons la sériole méditerranéenne avec haricots verts et pommes de terre au parfum de marjolaine.
Les desserts sont également remarquables (€ 6) : la tarte au lait de poule froid, myrtilles et pistaches de Marco Vacchieri, le chocolat aux trois textures, l'abricot dans son sirop, le strudel aux pommes avec glace crémeuse de l'Agrigelateria San Pè de Poirino.
Bon courage, Alessandro !
Téléphone: +39 (0141) 651.009
E-mail: info@estatedisanmartino.com

Links

http://www.estatedisanmartino.com