VISCONTI

Catégorie: Restaurants et tavernes
Description activités: Un restaurant de la tradition, l'un de ces endroits sûrs où vous savez ce que vous mangez, où vous êtes bien heureux qu'il reste ainsi, pour toujours.
Un village qui donne un peu l'impression de s'être arrêté, mais où vous trouvez cette cuisine simple et traditionnelle, fidèle au territoire et à l'unicité du lieu, suspendu entre le Piémont et la Ligurie, où il n'y a pas de surprises, mais des certitudes, comme les cèpes de Voltaggio qui sont utilisés dans leurs plats ou les truffes blanches et noires selon la saison, de préférence de la Vallée Borbera.

Ceci est Visconti à Voltaggio. Dans l'étroite ruelle presque magique, qui est l'artère principale du village, il n'y a que quelques tables, un mobilier essentiel, mais avec une qualité qui fait toujours et en tout cas la différence.

On commence par le must du restaurant, le défilé des hors-d'œuvre (11,00 €) chauds et froids qui mélangent saveurs et arômes, avec de la charcuterie, la tarte au riz, le ?sgonfiotto? au fromage, la fougasse aux poivrons ;
On passe ensuite à une belle suite d'entrées (11,00 €) avec les raviolis ?al tocco? (en sauce de viande), très typique de cette région d'Oltregiogo et puis les Tagliolini aux cèpes et les pansotti aux noix, toujours dans cet esprit de contamination absolue.

Les plats principaux (12,00 €) avec du Carpaccio de Fassone, le cochonnet au poivre vert, le rosbif et, si l'on veut, sur commande la friture mixte à la Piémontaise. Puis les gâteaux avec du parfait au nougat sucré avec du chocolat chaud, la ?panna cotta? et les Macarons de Voltaggio qui représentent une des raisons pour lesquelles le voyage vaut la peine d'être effectué. L'offre des vins est riche.
Téléphone: +39 010 9601139
E-mail: ristorante@ristoranteviscontivoltaggio.it

Links

http://www.ristoranteviscontivoltaggio.it

Photo













