www.monferratontour.it

# Da Fausto

**Categoria:** Ristoranti e trattorie
**Descrizione attività:** Persino Renzo Piano si è invaghito di questo luogo sopra Acqui Terme, che segna la maturità di Fausto e Rosella Ivaldi, che insieme con la figlia Gaia, sommelier, sono una coppia con la ristorazione nel sangue. Il luogo, nel complesso ha le sembianze di un relais e i clienti che pernottano hanno anche a disposizione una sauna con la stufa a legna. Si cena nelle belle sale di pietra, ristrutturate nel 2012, o nel dehors affacciato sul parco con la disponibilità di una piscina. Se in questi luoghi molto belli non ci fossero persone come Fausto, verrebbe meno il motivo per andarci. Ma qui merita davvero, sapendo che la passione sarà anche famigliarità, accoglienza, a tratti commovente.

E la cucina? È quella storica delle vie del sale. Per cui agli antipasti aspettatevi le acciughe delle vie del sale in tutti i modi (e fritte saranno anche un ottimo secondo). Un must è poi l'insalata russa cremosa, mentre la carne cruda di Fassone qui la servono a fettine sottilissime. Vi commuoverete con la frittata della nonna con fonduta abbinata a ventresca di tonno rosso su fagioli borlotti. Ai primi nell'areale dell'Acquese ciò che altrove sono agnolotti, qui saranno ravioli di borragine, ma anche trofie al pesto di Pra', ci saranno anche gli agnolotti del plin e gli gnocchetti al Castelmagno. Ai secondi non perdetevi il merluzzo in umido e il capretto al forno, ma neanche la faraona con le patate; di altre visite il roast beef al sale su insalatina di campo, il filetto alla piastra La selezione di formaggi (o delle formaggette) è sempre accompagnata con la mostarda. Ma attenzione alle stagioni: funghi e castagne qui regnano sovrani, e pure il tartufo. Chiuderete con i dolci entrambi buoni: semifreddo al torrone su fonduta di cioccolata e millefoglie alle mele con gelato al pistacchio. La carta dei vini è competente, anche perché Fausto quando era nel suo mitico locale di Abasse aveva come cliente fisso uno come Giacomo Bologna, che gli intimò: "Dai della qualità!". Insomma un bel posto, dove torneremo presto. Leggerete il nostro aggiornamento.
**Telefono:** +39 (0142) 452.659
**Telefono 2:** +39 0144 325387
**Sito Web:** https://www.relaisborgodelgallo.com/
**E-mail:** info@relaisborgodelgallo.it
**Servizi per disabili:** Si

## Certificazioni di qualità

**Animali ammessi:** Si
**Menù speciali:** Si

## Periodi apertura

**Valido sempre su prenotazione**

| | | |
|---|---|---|
| lunedi: | - | chiuso |
| martedi: | - | aperto a cena |
| mercoledi: | - | su prenotazione |
| giovedi: | - | su prenotazione |
| venerdi: | - | su prenotazione |
| sabato: | - | su prenotazione |
| domenica: | - | su prenotazione |

## Periodi chiusura

**Dal 01/10/2012 al 30/04/2013**

si ripete ogni anno, ogni settimana martedi

## Links

MONFERRATO ON TOUR
www.monferratontour.it

## Links

http://www.ristorantedafausto.it

http://www.relaisborgodelgallo.com

## Foto











