www.monferratontour.it

La Locanda dei Narcisi

Kategorie: Restaurants und Tavernen
Beschreibung der Aktivitäten: Dieses Lokal ist wirklich einen Besuch wert. Es liegt in einer Villa in einem Ortsteil von Pozzolo Formigaro und ist etwas schwierig zu finden. Einmal angekommen, wird man durch dieses sehr gastliche, elegante (was sollen die Regale mit zum Verkauf stehenden Zigaretten? Hier ist doch kein Lebensmittelladen) Lokal mit gut gedeckten Tischen und Hintergrundmusik überrascht. Der Sohn der Köchin, der junge Matteo Panfilo war am Abend unseres Besuches im Metropole in Taormina (5 Sterne Hotel), um dort Erfahrungen zu sammeln. Somit waren wir in den Händen von Mamma Enza, die mit aller Kraft auf dieses Lokal hingearbeitet hat.

Nach einem kleinen Willkommens-Appetizer (ein russischer Salat) beginnen wir mit den Vorspeisen: rohes, mit dem Messer geklopftes Fleisch vom piemontesischen Fassonerind mit Kapern und Anchovis (€ 12) und sehr gute Scampi aus Imperia auf Kichererbsencreme aus der Merella (€ 22). Weiter geht es mit den ersten Gängen (€ 16): sehr guter Risotto al Franciacorta, Seeigel und rohe Garnelen (mindestens für 2 Personen) , Gnocchi mit Castelmagnofondue, Raviolini del plin gefüllt mit Feldhuhn, Kastanien und Steinpilzen, Spaghettoni von Gragnano mit Sardinen und Safran.
Unter den zweiten Gerichten (€ 25) Thunfischfilet in Mandelkruste auf Safrangelée und Sorbet von der Mandel “pizzuta”, Napoleon und das Marengohuhn mit Flusskrebsen und Steinpilzen, Steak vom piemontesischen Fassonerind mit karamellisierten Äpfeln und Sosse aus Tonkabohnen.
Von anderen Besuchen erinnern wir uns an: Garnelen im Tempurateig mit piemontesischer Haselnuss auf frischem Salat, mit Fleisch gefüllte Agnolotti, Marengohühnchen mit Flusskrebsen.
Unter den Desserts (€ 10) hat man die Qual der Wahl: ein Hauch von Erdbeeren aus Tortona mit Rosengelée und von anderen Besuchen: Cassata in Schokokruste mit Pistaziensosse, Haselnusstörtchen mit Kirschragout, heisses Herz aus Äquatorschokolade mit Vanilleeis.
Degustationsmenu Passione e Territorio (regionales) zu 35, Di Mare (Fisch) zu 44 Euro. Brot, Grissini und Focaccia sind hausgemacht.
Weinkarte gut.
Der Service ist etwas schleppend, aber alle Gerichte werden frisch zubereitet und brauchen ihre Zeit.
Telefon: +39 348 511.6638
Website : https://locandadeinarcisi.com/
E-Mail: lalocandadeinarcisi@yahoo.it
Kapazität: 60
Behindertengerecht: Ja

Qualitäts-Zertifikat

Qualitätszertifizierung: Q
Tiere willkommen: Ja
Spezielle Menues: Ja
Wi-Fi: Ja
Kinderühle: Ja

Perioden Öffnen

Immer gültig Reservierung erforderlich

Montag:	-	geschlossen
Dienstag:	-	Reservierung erforderlich
Mittwoch:	-	Reservierung erforderlich
Donnerstag:	-	Reservierung erforderlich
Freitag:	-	Reservierung erforderlich
Samstag:	-	Reservierung erforderlich
Sonntag:	-	Reservierung erforderlich

Links

https://locandadeinarcisi.com/

Foto