www.monferratontour.it

La Gallina - Villa Sparina Resort

Catégorie: Restaurants et tavernes
Description activités: Ce relais est devenu une destination internationale, très souhaité des VIP pour célébrer mariages et conventions. Il est né au sein d'un domaine viticole parmi les meilleurs, Villa Sparina, qui offre des chambres et, en cela
qui fut la grange d'une époque, ce restaurant couronné a trouvé sa dimension avec le jeune Massimo Mentasti.
En été, vous pouvez dîner sur la terrasse donnant sur les vignobles ou dans les deux salles, sur deux étages, charmantes, romantiques. C'est l'un des plus beaux endroits d'Italie et Massimo s'est fait connaître pour ses plats inspirés par la proximité. Le menu propose une dégustation "à main levée" de 7 plats (70 euros) ou "La Gallina e il suo tempo" (La poule et son temps) (60 euros) ou "La tradizione piemontese" (La tradition piémontaise) (50 euros) et enfin une carte divisée par suggestion plutôt que par cours (avec hors d'œuvre pour 17 euros, entrées pour 19 euros, plats principaux pour 23 euros et desserts pour 14 euros). Et voici le risotto avec Gavi et Roccaverano ou l'agnolotto aux trois viandes et la joue de bœuf braisée avec Gavi. En grignotant ici et là, vous trouverez des raviolis de canard, du foie gras et de l'orange, du cerveau de veau, des tomates cerises et du vinaigre balsamique, la fantastique proposition de tripe, sauce et boulettes de viande, mais aussi de la soupe de tomate, des câpres, des oignons, ou une « coppa » (morceau de cochon de lait), champignons, abricots et sauce yogourt. Et que dire de la réinterprétation du légendaire poulet à la "Marengo" qu'il faut absolument commander. Rumsteck de veau bien fait, panure légère. D'autres visites incluent le thon de poule avec légumes au vinaigre et sauce au raifort, rabaton (gnocchis roulés de légumes de champ et ricotta) de fromage de brebis, beurre, épinards, sous filet de Fassone à l'huile de Carbone, crème aux œufs et estragon. Parmi les desserts (€ 14) la sublime sphère de noisette avec couverture de cacao et crème au gianduia, ou le classique bonet [un pudding de tradition ancienne, typique du Piémont, à base d'œufs, de sucre, de lait, de cacao, de liqueur (généralement du rhum) et de macarons secs]. Tu t'es donné une émotion pure !

Téléphone: +39 (0143) 685.132
Site Web:
https://www.villasparinaresort.it/it/ristorante-la-gallina-gavi/18-0.html
Services pour personnes handicapées: Oui
E-mail: info@la-gallina.it
Autre: Q

Certificat de qualité

Certification de qualité: Q

Périodes ouverture

toujours valable Sur réservation

Lundi:	-	Sur réservation
mardi:	-	Sur réservation
Mercredi:	-	Sur réservation
Jeudi:	-	Sur réservation
vendredi:	-	Sur réservation
Samedi:	-	Sur réservation
Dimanche:	-	Sur réservation

Links

http://www.la-gallina.it

Photo