www.monferratontour.it

La Locanda dei Narcisi

Categoria: Ristoranti e trattorie
Descrizione attività: Questo locale va cercato, e ne vale la pena. Ambientato in una villa di una frazione di Pozzolo Formigaro, avrete qualche difficoltà nel trovarlo. Ma poi la sorpresa di un locale sempre molto accogliente, elegante (e che ci fanno le mensole con le sigarette in vendita a vista? Sono retaggio di un negozio di alimentari?), tavoli ben apparecchiati, musica di sottofondo. Il figlio della cuoca, il giovane Matteo Panfilo, la sera della nostra visita era al Metropole di Taormina (hotel 5 stelle) a fare esperienza. Quindi siamo stati nelle mani di mamma Enza, che ha fortemente voluto questo locale.

Dopo un piccolo appetizer di benvenuto (un'insalata russa) si inizia con gli antipasti: battuta a coltello di fassone piemontese con capperi e acciughe (€ 12) e ottimi scampi d'Imperia su crema di ceci della Merella (€ 22). Si continua coi primi (€ 16): l'ottimo risotto al Franciacorta, ricci di mare e gamberi crudi (ma min. 2 persone) accanto a gnocchi con fonduta al Castelmagno, raviolini del plin di fagianella castagne e porcini, spaghettoni di Gragnano con sarde e zafferano.

Tra i secondi (€ 25), filetto di tonno in crosta di mandorle su gelée di zafferano e sorbetto alla mandorla pizzuta, Napoleone e il pollo alla Marengo con gamberi di fiume e porcini, tagliata di fassone piemontese con mele caramellate e salsa alle fave di Tonka.

Di altre visite ricordiamo: gamberi in tempura di nocciole Piemonte su insalatina, agnolotti al tocco, pollo alla Marengo con gamberi di fiume.

Tra i dolci (€ 10) c'è solo l'imbarazzo della scelta: sospiro alla fragola di Tortona con gelée di rose e, di altre volte, cassata in crosta di cioccolato con salsa al pistacchio, tortino di nocciola con ragù di ciliegie, cuore caldo di cioccolato equatoriale con gelato alla vaniglia. Manu degustazione Passione e Territorio a 35, Di Mare a 44 euro. Pane, grissini e focaccia fatti in casa. Carta dei vini buona.

Il servizio, nei tempi, risente della preparazione espressa di tutti i piatti.
Telefono: +39 348 511.6638
Sito Web: https://locandadeinarcisi.com/
E-mail: lalocandadeinarcisi@yahoo.it
Capienza: 60
Servizi per disabili: Si

Certificazioni di qualità

Certificazione di qualità: Q
Wi - Fi: Si
Animali ammessi: Si
Seggioloni: Si
Menù speciali: Si

Periodi apertura

Valido sempre su prenotazione

lunedì:	-	chiuso
martedì:	-	su prenotazione
mercoledì:	-	su prenotazione
giovedì:	-	su prenotazione
venerdì:	-	su prenotazione
sabato:	-	su prenotazione
domenica:	-	su prenotazione

Links

MONFERRATO ON TOUR
www.monferratontour.it

Links

https://locandadeinarcisi.com/

Foto