

PIZZERIA FRANCESE

Kategorie: Pizza, Focaccia

Beschreibung der Aktivitäten: Tramonti hat inzwischen gut dreitausend Pizzabäcker in die ganze Welt geschickt, aber einer der ersten war Beppe Francese, der sich zusammen mit seinem Bruder im Piemont niedergelassen hat. Genauer gesagt in Asti, wo man heute noch eine der besten Pizzen aus salernitaner Schule essen kann, auch wenn die Pizza mit dem typischen Tramonti Teig (die mit wildem Fenchelsamen) hier nicht zubereitet wird. Auf alle Fälle entsteht diese runde Pizza nach einer langen Gärung, ansonsten ändert sich wenig am traditionellen Belag, wenn auch hier vor einigen Jahren die erste Pizza mit Trüffeln aus Alba kreiert wurde. Das Lokal liegt mitten in Asti, auf einer Strasse, die auf die Piazza San Secondo blickt. Und ausser den Pizzen gibt es noch klassische Gerichte aus der Pizzeria, dazu Köstlichkeiten wie die Agnolotti auf piemontesische Art, rohes Fassonefleisch, Barolo-Schmorbraten, alles von den Ehefrauen Anna und Giuseppina gekocht, die aus Piemont stammen (aus Rocchetta Tanaro). Das Lokal hat auch einen Aussenbereich für die schöne Jahreszeit und einen erstklassigen Weinkeller. Es gibt rund 16 Pizzavarianten, aber die Probe aufs Exempel wird die Pizza mit Tomate und Büffelmozzarella sein.

Telefon: +39 (0141) 556.740

E-Mail: info@pizzeria-italia.it

Links

<http://www.pizzeria-italia.it>