

## VIOLETTA

**Kategorie:** Restaurants und Tavernen

**Beschreibung der Aktivitäten:**

Das letzte Bollwerk der Landgaststätte, schmuck und gemütlich, ein echtes Monument für die Fasti der grossartigen piemontesischen Küche. Die Geschichte dieser Lieblingsstrattoria ist ergreifend. Ca' Violetta war früher einmal die Poststation für die Karossen, die dort anhielten, um die einheimischen Gerichte zu kosten. Aber seit 50 Jahren ist sie die Verwirklichung von Livios Traum. Zusammen mit seiner Frau Maria hatte der viel zu früh gestorbene Livio einen Laden und das Gasthaus Da Livio eröffnet. Inzwischen heisst das Lokal Violetta und Maria hat dank ihrer Hartnäckigkeit vor zwei Jahren hier die 200. Küchensaison gefeiert. Und wir mit ihr. Und sie macht weiter, mit Sohn Carlo, Schwiegertochter Silvana und Nichte Kathrim.

Als Maria damals zusammen mit Livio beschloss, dieses Abenteuer zu unternehmen, fragte sie die "cusiniere" um Rat, die Frauen, die nach der Lehrzeit bei den vornehmen Familien in Turin in die Bauernhöfe gingen, um dort zu Hochzeitsfesten, Taufen, Mäh- und Weinlesefesten zu kochen. Nun gut, diese aussergewöhnlichen Erfahrungen leben heute in den angebotenen Gerichten weiter. Eins vor allen ist das Symbol von Violetta: der Gemüseaspik mit Schinken und Huhn: ein Monument an die Küchenweisheit. Aber gut sind auch der russische Salat, die marinierten Frikadellen, der gefüllte Paprika, der lauwarmer Kabeljausalat (Vorspeisen € 8). Unter den ersten Gängen die grossen Klassiker: monferriner Agnolotti (quadratisch) Gnocchi mit Salsiccia, Tajarin mit Pilzen (erste Gänge € 10). Und dann die zweiten Gänge (€ 15), die die Kochenziklopädie von Asti wieder aufleben lässt: die antike Finanzia, Fritto Misto, Schnitzel vom Zicklein, Barberakalbsschmorbraten, Kaninchen und dann das Muss: das gefüllte Perlhuhn (superlativ, alleine schon die Anfahrt wert!). Zum Abschluss ein perfektes Bonet und der Torrone-Seminfreddo (Desserts € 7). Maria ti vogliamo bene!

**Telefon:** +39 (0141) 769011

**Fax:** +39 (0141) 769011

**Kapazität:** 100

**Behindertengerecht:** Ja

**E-Mail:** info@ristorantevioletta.it

### Links

<http://www.ristorantevioletta.it>