

LA FIORAIA

Catégorie: Restaurants et tavernes

Description activités: Ornella est un ?cordon-bleu?, qui travaille dans cet élégant restaurant dans la colline avec un pré derrière le local pour manger an plein air. Dans la cuisine, il y a deux aides très jeunes tels que Maurice et Manuela Cornero, (cette dernière s'occupe des desserts) qui aident la mère.

Ici la viande crue de Fassona est parfaite avec la Robiola de Roccaverano et la salade à la sauce de citronnelle (hors d'œuvres 13,00 €). Ou la terrine de foie gras à la sauce aux pommes, la morue en tempura avec de la sauce de tomate fraîche et pain grillé.

Ornella prépare également un aspic de légumes légendaire, des viandes blanches, de la sauce à la moutarde et de la jardinière aigre-douce. Les ?agnolottis courbés? (agnolotti gobbi), parmi les entrées (13,00 €), seront préparés selon les règles, mais il y a aussi les gnocchis de pommes de terre au pistou et les mythiques tajarins en sauce de lapin et fromage de brebis ou aux champignons.

Parmi les plats principaux (16,00 €), le plat symbole de la Fioraia vaudra déjà le voyage: le ?tenerone? étuvé au vin Barbera affinée, proposé en morceaux.

Mais il y a aussi le filet de porc à la Voronov, le tournedos de veau au gratin avec sabayon parfumé aux herbes, avant la sélection de fromages avec les moutardes.

Et enfin les desserts (9,00 €): parfait à la pistache avec sauce de figue de Barbarie, crème brûlée à la cannelle, la mousse de vanille, pêche et mangue, coulis de framboise et sorbet au kiwi; chocolat en tasse, crème glacée au nougat et un zeste d'orange.

menu dégustation à 55,00 €, menu de la tradition à 45,00 €

Téléphone: +39 (0141) 401106

Téléphone 2: +39 338 992.1227

Instagram: ristorante_la_fioraia

Fax: +39 (0141) 401597

Autre: Fermé le dimanche soir et le lundi.

Facebook: Ristorante La Fioraia

Site Web: <https://ristorantelafioraia.it>

E-mail: info@ristorantelafioraia.it

Certificat de qualité

Certification de qualité: Q

Links

<http://www.ristorantelafioraia.it>