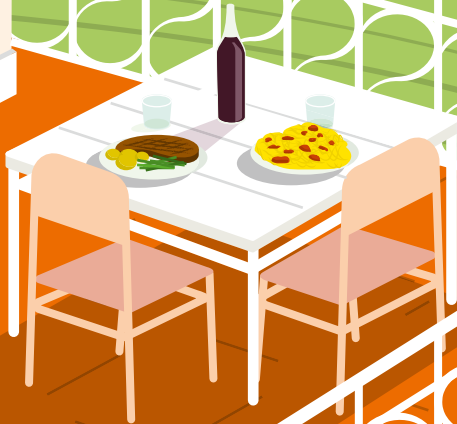




Slow Food® Editore

**2020/21**

# OSTERIE *d'Italia*



Über  
**1.700 Adressen**  
ausgewählt & empfohlen von  
**SLOW FOOD®**

Hallwag

**Liebe Leserin und lieber Leser,**

wir freuen uns, dass Sie sich für ein HALLWAG-Buch entschieden haben. Mit Ihrem Kauf setzen Sie auf die Qualität, Kompetenz und Aktualität unserer Bücher. Dafür sagen wir Danke! Ihre Meinung ist uns wichtig, daher senden Sie uns bitte Ihre Anregungen, Kritik oder Lob zu unseren Büchern. Haben Sie Fragen oder benötigen Sie weiteren Rat zum Thema? Wir freuen uns auf Ihre Nachricht!

**GRÄFE UND UNZER Verlag**

Leserservice

Postfach 86 03 13

81630 München

**Wir sind für Sie da!**

Montag – Donnerstag:

9.00 – 17.00 Uhr

Freitag:

9.00 – 16.00 Uhr

Tel.: 00800 / 72 37 33 33 (gebührenfrei in D, A, CH)

Fax: 00800 / 50 12 05 44 (gebührenfrei in D, A, CH)

E-Mail: [leserservice@graefe-und-unzer.de](mailto:leserservice@graefe-und-unzer.de)

# Inhalt

Osterie d'Italia 2020/2021 — 7

Benutzerhinweise — 8

Autorinnen und Autoren — 10

**AOSTATAL** — 12

**PIEMONTE** — 22

**LIGURIEN** — 98

Die Farinata-Lokale 106

**LOMBARDEI** — 134

**TRENTINO** — 178

Ein Ausflug auf die Alm 186

**SÜDTIROL** — 198

Törggelen und heimische Kost 214

**VENETIEN** — 220

Venedig: Bacari, Cicheti und Ombre 273

**FRIAUL-JULISCH VENETIEN** — 282

Die Osmize im Karst 288

Triestiner Büfettküche 308

Udine: Tajut in alter und neuer Manier 311

**EMILIA-ROMAGNA** — 316

Die Piadina – Streetfood der Romagna 347

**TOSKANA** — 372

I Trippai –

die Kuttelverkäufer von Florenz 396

**UMBRIEN** — 444

**MARKEN** — 474

**LATIUM** — 512

Suppli und Pizzaschnitten –  
eine römische Tradition 540

**ABRUZZEN** — 560

Die Arrosticini 569

**MOLISE** — 590

**APULIEN** — 600

Der Fornello in der Murgia 616

**KAMPANIEN** — 646

Identität in Bewegung:  
die Pizza in Neapel und Kampanien 678

**BASILIKATA** — 714

**KALABRIEN** — 726

Morzello e putiche 731

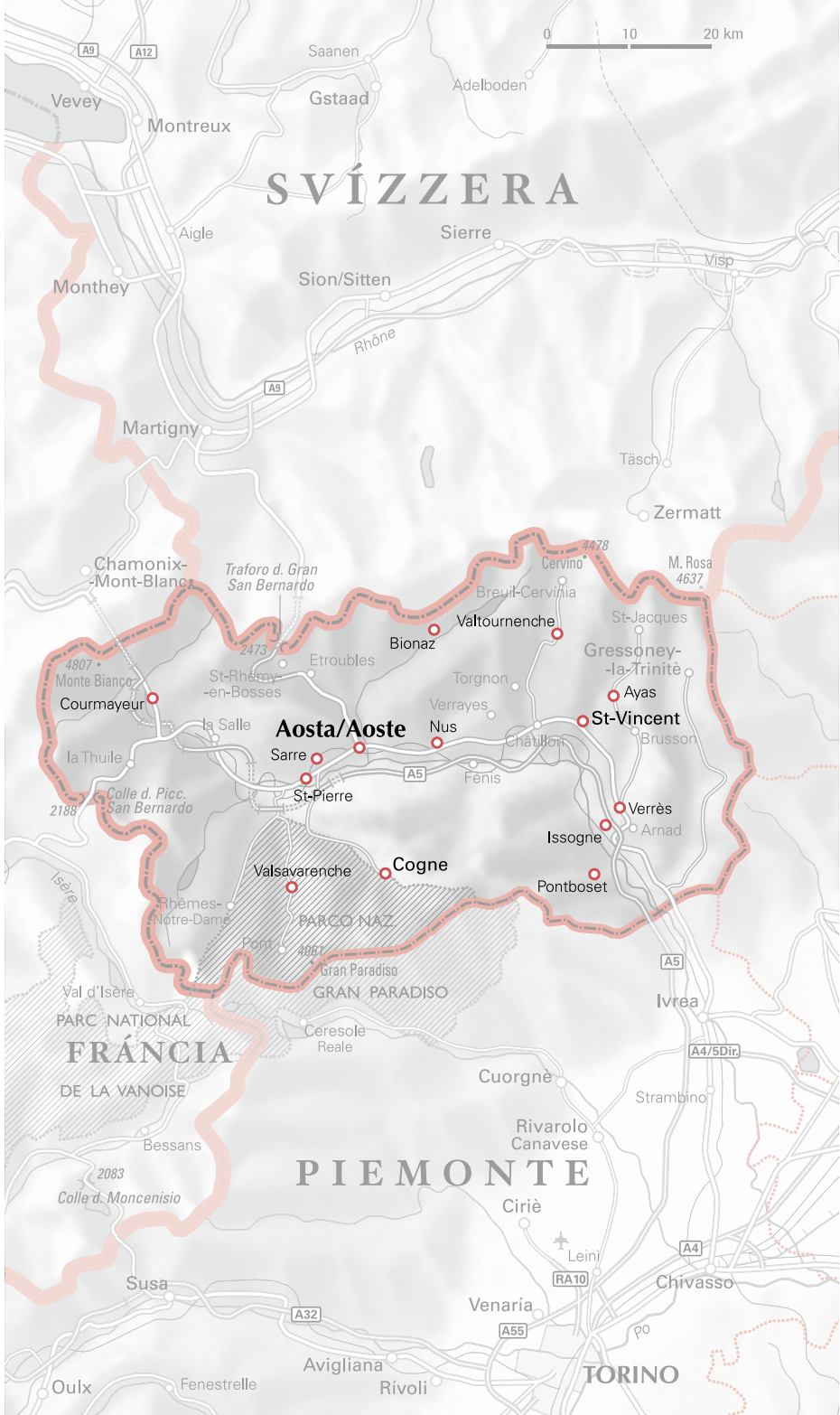
**SIZILIEN** — 752

Mangiari di strada –  
Sizilianisches Streetfood 786

**SARDINIEN** — 808

Kulinarisches Lexikon Italienisch – Deutsch — 839

Impressum — 878



SVIZZERA

FRANCIA  
DE LA VANOISE

PIEMONTE

TORINO

# AOSTATAL

---

## Traditionelle Gerichte

---

### **Crespelle**

Mit Schinken und Fontina gefüllte feine Crêpes-Rollen, mit Fonduta übergossen

### **Fonduta**

Fontina-Creme mit Milch und Eigelb, wird vorzugsweise im Wasserbad zubereitet und heiß serviert

### **Vapellenentse**

Brotscheiben und Fontina werden in einer Auflaufform geschichtet, mit Fleischbrühe und etwas flüssiger Butter übergossen, mit Zimt bestreut und im Ofen gratiniert

### **Carbonade con polenta**

Feine kleine mit Salz und Gewürzen gepökelte Rindfleischscheiben, in Rotwein geschmort, mit Polenta serviert

### **Frecacha**

Kalbfleisch-Kartoffel-Zwiebel-Rösti

### **Polenta concia**

Polenta und Fontina werden in einer Auflaufform geschichtet und mit geschmolzener Butter übergossen; teilweise auch überbacken serviert

### **Tartiflette**

Typisches Wintergericht: Kartoffelgratin mit Reblochon, geräuchertem Bauchspeck und Zwiebeln

### **Crema di Cogne**

Cremedessert, zubereitet mit Milch, Sahne, Eigelb, Zucker und bitterem Kakao

# PIEMONTE



## DIE SCHNECKEN

- |  |   |  |
|--|---|--|
| 26 OSTERIA DEL VICOLETTO<br>Alba (CN)      | 45 MADONNA DELLA NEVE<br>Cessole (AT)               | 77 CORONA DI FERRO<br>Saluzzo (CN)                 |
| 27 OSTERIA DELL'ARCO<br>Alba (CN)          | 46 LA TORRE<br>Cherasco (CN)                        | 78 OSTERIA DELLA PACE<br>Sambuco (CN)              |
| 35 LOCANDA DELL'OLMO<br>Bosco Marengo (AL) | 48 LOCANDA DELL'ARCO<br>Cissone (CN)                | 78 DEL BELBO DA BARDON<br>San Marzano Oliveto (AT) |
| 36 BATTAGLINO<br>Bra (CN)                  | 54 LA SPERANZA<br>Farigliano (CN)                   | 82 LA COCCINELLA<br>Serravalle Langhe (CN)         |
| 37 BOCCONDIVINO<br>Bra (CN)                | 56 REIS CIBO LIBERO DI<br>MONTAGNA<br>Frassino (CN) | 83 IMPERO<br>Sizzano (NO)                          |
| 38 VIOLETTA<br>Calamandrana (AT)           | 61 LOU PITAVIN<br>Marmora (CN)                      | 86 ANTICHE SERE<br>Torino                          |
| 40 IL MORO<br>Capriata d' Orba (AL)        | 65 REPUBBLICA DI PERNO<br>Monforte d'Alba (CN)      | 86 CONSORZIO<br>Torino                             |
| 42 CACCIATORI<br>Cartosio (AL)             | 67 CANTINA DEI<br>CACCIATORI<br>Monteu Roero (CN)   | 91 LOCANDA DEL FALCO<br>Valdieri (CN)              |

---

## Traditionelle Gerichte

---

### Acciughe al verde

Sardellen mit einer Sauce aus gehackter Petersilie, Knoblauch und scharfen Chilis, zerdrücktem festem Eigelb, Essig und Olivenöl

### Bagna caoda

Heiße Sauce auf der Grundlage von Knoblauch, Sardellen und Olivenöl, wird mit rohem oder gesottenem Gemüse serviert

### Vitello tonnato

Fein geschnittenes geschmortes Kalbfleisch, kalt serviert mit einer Sauce, die aus dem Garsud, Sardellen, Eigelb, Kapern, Petersilie, Zitronensaft und Olivenöl zubereitet wird

### Agnolotti dal plin

Typisches Gericht der nördlichen Langa: sehr kleine handgemachte Ravioli mit Bratenfüllung

### Panissa

Risotto aus der südlichen Vercelli-Provinz, wird mit Borlotti-Bohnen, Schweineschwarte und zerstückelter Salam d'la doja (im Keramikbehälter gereifte Salami) zubereitet

### Tajarin

Frische sehr fein und langgezogene Eierteignudeln, vorzugsweise mit Butter und Salbei oder mit Bratensauce serviert

### Bollito misto

„Gemischtes Gesottenes“ besteht traditionell aus sieben unterschiedlichen Fleischstücken und -sorten: Schulter, Bauchrippe, Wadenkopf, Zunge und Schwanz vom Rind sowie Hühnerfleisch und Cotechino, serviert mit verschiedenen Saucen

### Finanziera

Innereien von Kalb und Huhn, die in Butter mit Steinpilzen, Marsala, Essig oder Weißwein gebraten werden

## ACQUI TERME (AL)

---

### BO RUSS

Via Garibaldi, 88  
Tel.: +39 0144 321682  
→ 750 m vom Bahnhof von Acqui Terme  
Ruhetag: Mi. und Samstagmittag  
Geöffnet: mittags und abends  
Ferien: unterschiedlich  
50 Plätze + 30 Plätze im Freien  
Preise: 29–32 €  
Kreditkarten: MC, Visa



**KURZGEFASST** Diese Osteria im Grenzland zwischen Piemont und Ligurien bietet Gerichte aus beidenden Regionen, wobei den Zutaten ein hoher Stellenwert beigemessen wird. Zu Mittag gibt es ganz einfache, kostengünstige Speisen.

**DIE OSTERIA** Wir befinden uns hier im Zentrum von Acqui, ganz in der Nähe der berühmten Fontana della Bollente, aus welcher heißes Thermalwasser mit einer Temperatur von 74 °C sprudelt. Das Lokal ist sehr gepflegt. Die Schlichtheit der Einrichtung und die zarten Farben des kleinen Speisesaals schaffen eine richtige Wohlfühlatmosfera. Im Saal erwarten Sie Eugenio, Paola und Pier Carlo, die sich gastfreundlich und aufmerksam um die Gäste kümmern.

**DIE KÜCHE** Flavio Küche ist typisch für das südliche Piemont und lässt zahlreiche Einflüsse aus Ligurien erkennen, wie etwa **Acciughe fritte** (8 €) und eine exzellente Farinata unter den Antipasti, die außerdem Insalata di terra mit Entenbrust, Robiola und Haselnüssen (10 €) und Insalata di mare mit Tintenfisch und Kartoffeln umfassen. Wirklich delikate Primi sind Tagliolini con ragù di polpo (mit Tintenfischragout und Taggiasca-Oliven, 10 €), Gnocchi aus violetten Kartoffeln mit Artischocken und Bra-Käse, Ravioli dal *plin* mit Fleischsauce und **Rabatton alla mandrognia**. Für den Hauptgang sind **Stoccafisso all'acquese** (13 €) und Rollata di coniglio (Kaninchenrollbraten) zu empfehlen. Ein sicherer Tipp für das Dessert (4 €) sind Pere al forno speziate und Torta di nocciole. Erwähnung verdient das feststehende Mittagsmenü für 13 €.

## ACQUI TERME (AL)

---

### IL NUOVO PARISIO



Piazza Verdi, 3  
Tel.: +39 0144 442196  
→ 350 m vom Bahnhof von Acqui Terme  
Ruhetag: Mittwoch  
Geöffnet: mittags und abends  
Ferien: keine  
70 Plätze  
Preise: 33–35 €  
Kreditkarten: AE, DC, MC, Visa



**KURZGEFASST** Die Weiterentwicklung eines historischen Restaurants in Acqui. Nicolò bereitet mit Feingefühl die Rezepte seines Großvaters auf: **Quinto quarto von der Ziege**, **Agnolotti monferrini**, **Capretto al forno** und **Stoccafisso all'acquese**.

**DIE OSTERIA** Auf der Piazzetta Verdi umrahmt eine Kletterpflanze an der Wand die beiden Holztüren, die zu den Speisesälen dieses Restaurants führen: im Erdgeschoss ein Saal mit Ziegelgewölbe, im ersten Stock ein weiterer Saal mit Kassetendecke aus Holz und eleganten floralen Ornamenten. Das Nuovo Parisio ist der Nachfolger des historischen Restaurants in Acqui, benannt nach der Gründerfamilie. Die Kellner sind flink und höflich, der Service läuft korrekt und in einem angenehmen Tempo ab.

**DIE KÜCHE** Nicolò Conigliaro bietet hier eine feinfühlig Interpretation der Rezepte seines Großvaters Piero Parisio. Für den Einstieg wählt man einen Antipasto unter Carne cruda monferrina (10 €), Peperoni ripieni, einer exzellenten Insalata di merluzzo und dem **Quinto quarto di capretto** („Fünftes Viertel“, Ziegeninnereien). Dann folgen Cannelloni alla Parisio (10 €), **Agnolotti monferrini** und Gnocchi di patate mit Robiola aus Roccaverano. Unter den Secondi sind die berühmte Cotoletta di vitello alla milanese (paniertes Kalbsschnitzel, 15 €), **Capretto di Roccaverano al forno** und exzellenter Stoccafisso all'acquese vertreten. Danach ein interessantes Sortiment von Käse, auf einem Wagen angerichtet, und die Desserts (6 €) mit Gelato della casa, Torta di nocciole (Haselnusstorte ohne Mehl) und der berühmten Kreation „P. P.“ Das Angebot umfasst auch ein „Menù della cucina“ für 35 €, mit zwei Antipasti, Primo, Secondo und Dessert. Eine gut bestückte Weinkarte mit Produkten aus dem Piemont und anderen in- und ausländischen Etiketten zu korrekten Preisen, wovon einige auch glasweise angeboten werden.

### LA COCCINELLA



**KURZGEFASST** Eine Einkehrmöglichkeit an der Grenze der Langhe, die man einfach nicht veräumen sollte. Gerichte, Weine und eine Höflichkeit, die ihresgleichen suchen.

**DIE OSTERIA** Die Brüder DellaFerrera – Massimo in der Küche, Alessandro und Tiziano im Saal – führen seit mehr als 20 Jahren eines der verlockendsten Lokale der Langa. Man folgt der Straße einige Kurven hinaus aus dem Anbauggebiet des großen Barolo, aber auch hier schlägt das Herz im Rhythmus der Langhe, was Sie in der Küche, bei den Weinen und in der Art des Umgangs mit den Gästen spüren.

**DIE KÜCHE** Der gemischte Teller mit Antipasti (19 €) vereint die vier Vorschläge aus der Karte (einzeln jeweils 11 €), darunter zum Beispiel Soufflé di asparagi e ricotta (mit Spargel und Ricotta) mit Fonduta von Blu oder Terrina di coniglio mit Zwiebelkonfitüre. Die Primi (13 €) sind absolute Renner, egal ob man **Plin** auf traditionelle Art mit **Bratensauce**, Ravioli di baccalà mit Frühlingsgemüse oder die von Hand geschnittenen **Tajarin mit Kaninchenragout** wählt. Ebenso einladend sind die Secondi (17 €), darunter ein kleiner Fritto aus Scamone di vitello (obere Kalbskeule) mit Spargel und **Rollata d'agnello** mit Gratin und Spargel. Neben den Fleischgerichten stehen auch einige interessante Vorschläge aus der Fischküche am Programm, darunter Baccalà al forno. Die Desserts verführen mit **Bonet**, Panna cotta und Tortino al cioccolato fondente mit Haselnusseis. Zwei Degustationsmenüs für 47 und 55 €. Eine umfangreiche und sehr einladende Auswahl an Etiketten und eine Karte mit älteren Jahrgängen.

### SESSAME (AT) – Giardinetto

#### IL GIARDINETTO



**KURZGEFASST** Ein großer, heller Speisesaal und ein kleinerer Raum sind das Herzstück dieser schönen Osteria im Grenzgebiet, wo man die Gerichte der Langa und der Nachbarregion Ligurien bekommt. Das Repertoire reicht von Battuta di fassona bis zur Minestrone genovese.

**DIE OSTERIA** Il Giardinetto, benannt nach dem Ortsteil, in welchem das Lokal angesiedelt ist, liegt am Kreuzungspunkt zwischen den Gebieten Bassa Langa, Astesana und Acquese, mit Blick auf die Provinz Savona. Die Leitung liegt in den Händen der Familie Polo: Francesca im Service, Valentina in der Küche und Papa Carlo, der sich um den Gemüsegarten und die Obstbäume kümmert. Das Restaurant verfügt über einen mit schlichter Eleganz eingerichteten, geräumigen Speisesaal, von dem aus man Zutritt zu einem intimeren Raum im oberen Stockwerk hat.

**DIE KÜCHE** Im Speisenangebot findet der Grenzlandcharakter seinen Niederschlag. Man beginnt mit einer guten Focaccia, begleitet von Wurstspezialitäten aus der Umgebung, insbesondere Filetto baciato. Unter den Antipasti (5 €): **Polpettine in carpione** (Fleischklößchen in Marinade), Peperone in bagna caoda, Battuta di fassona und Flan di verdure mit Fonduta von Rocca-verano-Käse. Die Teigwaren sind hausgemacht, darunter die klassischen **Plin** oder die Version mit Füllung aus Borretsch, Kürbis oder Robiola (10 €). Interessant ist auch Minestrone genovese. Bei den Secondi: in der passenden Jahreszeit Stoccafisso in umido, Acciughe pastellate (Sardellen in Backteig), Coniglio fritto und das appetitliche **Capretto di Langa (Zicklein) in Panade**. Großes Augenmerk wird auf die Desserts (5 €) gelegt, wobei Torta di nocciole, der klassische **Bonet** al cioccolato und die frische Variante al limone (mit Zitronen) sowie **Mon** (Mattone, ein Schokoladendessert) auf dem Programm stehen. Die erstklassige Weinkarte umfasst piemontesische und andere Etiketten.

Via Provinciale, 5  
Tel.: +39 0173 748220  
Ruhetag: Di./Mi. mittags  
Geöffnet: mittags und abends  
Ferien: 10.1.–10.2., zweite Junihälfte  
45 Plätze  
€ Preise: 41–45 €  
Kreditkarten: DC, MC, Visa



Strada Provinciale Valle Bormida, 24 I  
Tel.: +39 338 9559489  
Ruhetag: Donnerstag  
Geöffnet: abends, Sa. und an Feiert. auch mittags  
Ferien: unterschiedlich  
60 Plätze + 25 Plätze im Freien  
Preise: 30–35 €  
Kreditkarten: MC, Visa





## SIZZANO (NO)

### IMPERO



**KURZGEFASST** *Nur wenigen Lokalen gelingt es, gleichzeitig gastlich, elegant und zwanglos zu sein und eine Küche von außergewöhnlicher Qualität zu bieten. Das Impero ist eines davon.*

**DIE OSTERIA** Unter den Arkaden der Hauptstraße der kleinen Gemeinde Sizzano befindet sich seit 1934 das Café-Restaurant Impero, das nun von Emanuela (Service) und Paola (Küche) geführt wird. Die Schwestern Naggi sind ein eingeschworenes Team: Sie kümmern sich um ihre Gäste und begleiten sie auf einer einmaligen kulinarischen Entdeckungreise.

**DIE KÜCHE** Als Antipasto sollten Sie Tonno di coniglio (Kaninchenterrine), mariniert mit Zitrone und Gewürzen (14 €), und die ebenso feine Mousse von Gorgonzola und Mascarpone (13 €) probieren. Unter den möglichen Primi empfehlen wir **Tortelloni di vitello mit zerlassener Butter und Rosmarin** (15 €) und „La nostra **paniscia**“ (14 €), wobei der Zusatz „unser“ zu Recht Anspruch auf eine individuelle Version dieses traditionellen Reisgerichts erhebt, das hier seit jeher mit Liebe zubereitet wird. Als Star unter den Secondi lässt sich **Gallina disossata e farcita alle tre carni** (ausgelöstes Huhn, gefüllt mit dreierlei Fleisch, 16 €) feiern. Sehr gut ist auch **Frittura alla novarese** (18 €). Beenden Sie Ihre Mahlzeit mit Torta alle mele, Mousse oder anderen Desserts des Hauses (8 €). Die Seele des Restaurants spiegelt sich in der Weinkarte wider, die in diesem Landstrich wurzelt, aber auch weltoffenen über die Grenzen hinaus blickt. Das traditionelle Degustationsmenü gibt es zum günstigen Preis von 40 €. Nur von Dienstag bis Freitag wird mittags ein Menü für 25 € angeboten.

Via Roma, 13; Tel.: +39 0321 820576

→ 5,5 km Ausfahrt A26 Romagnano Sesia-Ghemme

Ruhetag: Sonntagabend und Montag

Geöffnet: mittags und abends

Ferien: 8.8.–31.8., 26.12.–7.1.

40 Plätze

☎ Preise: 40–50 €

Kreditkarten: AE, MC, Visa



## SOLERO (AL)

### DUMA C'ANDUMA

Via Faà di Bruno, 27

Tel.: +39 0131 222994, +39 340 5666480

→ 8,9 km von der Ausfahrt A21 Felizzano

900 m vom Bahnhof von Solero

Ruhetag: Montag

Geöffnet: abends, So. und an Feiert. auch mittags

Ferien: 10 Tage im Jan.

100 Plätze + 50 Plätze im Freien

Preise: 29–35 €

Kreditkarten: MC, Visa



**KURZGEFASST** *Eine einfache Osteria im Grünen mit Sitz in einem wunderschönen Schloss aus dem 18. Jahrhundert. Die Küche entspringt der Tradition: Einmalig sind die zahlreichen Arten von Agnolotti, die Salamini aus Mandrogne, Trippa und Finanziere.*

**DIE OSTERIA** Die Familie Giusio hat in Solero, in der Ebene von Alessandria, dieses traumhafte Schloss aus dem 18. Jahrhundert entdeckt und hier eine einfache Osteria eröffnet, die man nach der Spezialität des Hauses auch „Agnolotteria“ nennen kann. Das Lokal nutzt die eleganten Säle und die großzügigen Bereiche um das Schloss herum und bietet damit auch angenehme Erholung auf den umliegenden Wiesen mit zahlreichen Spielmöglichkeiten für Kinder.

**DIE KÜCHE** Ein guter Einstieg gelingt mit dem Antipasto misto dello chef (12 €) oder mit der erstklassigen, mit dem Messer geschnittenen Battuta di fassone, aber auch der üppige Insalatata russa oder Vitello tonnato nach alter Art (8 €) sind zu empfehlen. Unter den Primi sind die **Agnolotti** (10 €) ein absolutes Muss. Sie werden mit den unterschiedlichsten Füllungen und Saucen serviert: mit Borretsch und Seiras, mit klassischem piemontesischem Schmorbraten (stufato), mit dreierlei Bratenfleisch (tre arrosti) oder mit Kräutern (magro). Interessant sind Tagliolini 40 tuorli mit Ragout von Salsiccia aus Bra (10 €). Der Hauptgang punktet mit **Salamini aus Mandrogne** (10 €) vom Grill oder in der Version bolliti con bagnetto (gekocht mit Sauce), **Trippa** mit Bohnen und Gemüse, Lumache (Schnecken) und der klassischen **Finanziere** (14 €). Eine gute Auswahl an Formaggi. Als Desserts stehen *Bonet* und *Mattone monferrino* zur Wahl. Die Weinkarte schlägt Etiketten mit starkem lokalem Bezug vor, ergänzt durch einige Weine aus anderen Anbaugebieten des Piemont.

## VIGNALE MONFERRATO (AL)

### UNIVERSO

Via Bergamaschino, 19 Ecke piazza del Popolo  
Tel.: +39 0142 933052

Ruhetag: Mo./Di.

Geöffnet: abends, Sa./So. auch mittags

Ferien: 2 Wo. im Aug., 2 Wo. im Jan.

70 Plätze + 30 Plätze im Freien

Preise: 32 € (festes Menü)

Kreditkarten: Visa



**KURZGEFASST** Die Küche dieser klassischen Osteria folgt dem Lauf der Jahreszeiten und wählt die Zutaten basierend auf lokalen Ressourcen. Das Menü ist feststehend, die Gerichte werden individuell von Platten portioniert.

**DIE OSTERIA** Vignale ist eine zauberhafte Ortschaft, die auf einem Hügel des Monferrat thront. Der Name des Ortes lässt schon Rückschlüsse auf diesen Landstrich zu: Weingärten des Grignolino und Barbera diktieren die Farben der umliegenden Landschaft. Das Universo liegt nur einen Steinschlag vom Hauptplatz entfernt. Dieser Ort präsentiert sich klassisch und geordnet. Empfangen werden Sie von Maria, einer herzlichen, kompetenten Wirtin.

**DIE KÜCHE** Die Küche ist das Reich von Marco, der sich an die Jahreszeiten hält und Zutaten unter lokalen Ressourcen wählt. Das feststehende Menü wird für 32 € angeboten und auf Platten serviert. Es gibt fünf Antipasti, zwei Primi, einen Wagen mit Secondi und Desserts. Die Vorschläge umfassen erstklassige Carne cruda vom Kalb der piemontesischen Rasse, das klassische **Vitello tonnato**, im Sommer Carpaccio di melanzane mit schwarzer Trüffel und im Herbst Flan di cardo gobbo mit den gekrümmten Karden aus Nizza Monferrato (Slow-Food-Presidio). Als Primi stehen erstklassige **Risotti** auf dem Programm (originell ist die Frühlingsvariante mit Rosmarinblüten), aber auch Agnolotti quadri mit Bratensauce und **Tajarin all'uovo**. Der Wagen mit **Arrosti** (Braten) wird formvollendet präsentiert und lässt Sie zwischen Spezialitäten wählen, die je nach Jahreszeit variieren. Unter den Desserts haben uns Pesche ripiene (gefüllte Pfirsiche), **Bonet** und **Torronata** beeindruckt.

## VIGNOLE BORBERA (AL) – Morasca

NEU

### BORBER'EAT

Strada Provinciale 140

Tel.: +39 375 6163603

Ruhetag: Mo./Di.

Geöffnet: mittags und abends

Ferien: unterschiedlich

40 Plätze + 30 Plätze im Freien

Preise: 24–30 €

Kreditkarten: Visa



**KURZGEFASST** Ein einfaches, zwangloses Lokal mit holzbeheiztem Backofen im Blickfeld. Verarbeitet werden die besten lokal verfügbaren Zutaten und Produkte aus dem eigenen Betrieb, darunter Gartengemüse, Wurst und Käse.

**DIE OSTERIA** Wo sich einst das alte Mineralwasser-Depot befand, entstand im Jahr 2017 diese Osteria, die von Alessandra Leggieri geführt wird. Sie ist die Tochter von Agata Marchesotti, der Betreiberin des Agriturismo Valenostra. Das Lokal ist schlicht und zwanglos eingerichtet und ist ein getreues Spiegelbild des Charakters von Alessandra. Die Küche ist gut ausgestattet, der Holzofen ist für die Gäste gut sichtbar. Es werden täglich die besten verfügbaren Zutaten eingekauft, die neben den hofeigenen Produkten wie Gartengemüse, Wurst und Käse, insbesondere Montébore, verarbeitet werden.

**DIE KÜCHE** Ein guter Einstieg gelingt mit **Formaggi a latte crudo** (Rohmilchkäse, 5 €), Battuta al coltello mit schwarzer Trüffel (8 €) und Insalata russa. Die frischen Teigwaren sind von Hand gefertigt: Bestnoten gibt es für **Gnocchi aus Quarantine-Kartoffeln mit Cremoso** (9 €). Die **Ravioli** werden in mehreren Versionen angeboten: **al tocco** (mit Fleischsauce), a culo nudo (ohne Sauce) oder in Wein (10 €). Der nächste Gang lockt mit Tagliata di vitello mit Kräutern und Montébore (13 €), Parmigiana mit Auberginen und Zucchini und Borberina (ein Käse) al cartoccio mit Trüffel (8 €). Mit sorgfältig gewähltem Mehl und einem mindestens 48 Stunden lang gereiften Teig werden delikate Focacce und Pizza alla pala (in länglicher Form) hergestellt. Empfehlenswerte Desserts (5 €) sind Pesche (Pfirsiche) aus Volpedo mit Moscato und der geschichtete Cheesecake. In der Weinkarte sind preislich korrekte Etiketten aus dem Gebiet des Tortonese angeführt.

## VILLADEATI (AL) – Zanco

---

### DA MARIA

Via Roma, 131  
Tel.: +39 0141 902035-340 8067831

Ruhetag: Mittwoch  
Geöffnet: mittags und abends  
Ferien: 2 Wo. im Jan.

40 Plätze + 40 Plätze im Freien

Preise: 30–35 €  
Kreditkarten: MC, Visa



**KURZGEFASST** *Das Lokal der Familie Penna hat seinen Sitz in einem weitläufigen Landhaus mit schönem Hof. Die traditionell geprägte Küche legt hohen Wert auf saisonreue Zutaten aus der Umgebung.*

**DIE OSTERIA** Das Restaurant befindet sich in Zanco, einem Ortsteil von Villadeati, im Inneren eines großzügigen Landhauses. Man betritt es vom Privatparkplatz aus, wobei man einen schönen Arkadenhof durchquert, wo man in der schönen Jahreszeit im Freien speisen kann. Das Lokal wird von der Familie Penna geführt, die spezielle Sorgfalt auf die Wahl der saisonreuen Zutaten lokaler Herkunft verwendet.

**DIE KÜCHE** Die Antipasti bestechen durch ihre Ausgeglichenheit und den typischen Charakter. Wir empfehlen den fantastischen **Insalata russa**, Peperoni (Paprikaschoten) mit vegetarischer Sauce, Insalata di fagioli, Battuta di fassone und Vitello tonnato, die einzeln oder als gemischter Teller (10 €) angeboten werden. Unter den durchwegs hausgemachten Primi sind **Agnolotti alle tre carni** mit Butter und Salbei, Tagliolini al ragù vegetariano (mit vegetarischer Sauce, 10 €) und die erstklassige Minestra di fagioli e verdure eine sichere Wahl. Dann folgen Stinco di maiale al Barbera, Fegato di coniglio (Kaninchenleber) mit Zwiebel, Guancia (12 €) und auf Vorbestellung **Fritto misto alla piemontese**, Bollito misto und **Finanziera**. Köstliche hausgemachte Torten unter den Desserts. Es gibt auch ein Degustationsmenü für 35 €, das Antipasti, Primo, Secondo und ein Dessert nach Wahl umfasst. Die Weinkarte konzentriert sich insbesondere auf Freisa, Grignolino und Barbera von bewährten lokalen Winzern.

## VILLANOVA MONDOVI (CN)

---

### CAVALLO ROSSO

Via Orsi, 15  
Tel.: +39 0174 597611

Ruhetag: Mo./Di.  
Geöffnet: mittags und abends  
Ferien: 1 Wo. im Jan., 1 Wo. im Juli

80 Plätze

Preise: 30–35 €  
Kreditkarten: AE, DC, MC, Visa



**KURZGEFASST** *Ein Lokal, das sich die Aufwertung der traditionellen Küche des unteren Piemont ohne unnötiges Beiwerk und mit exzellentem Preis-Leistungs-Verhältnis auf sein Banner geschrieben hat.*

**DIE OSTERIA** Im Zentrum von Villanova Mondovì, genau gegenüber dem Rathaus, eröffneten Elisa Massa und Silvio Fenoglio dieses Lokal, dessen Charme aus einem gewissen Retro-Chic herührt und das es sich zum Ziel gesetzt hat (was auch erreicht wurde!), die traditionelle Küche des unteren Piemont aufzuwerten. Im Cavallo Rosso kann man – ohne viel Schnickschnack – gut ausgeführte, schmackhafte Gerichte genießen, die man aus einer soliden Karte mit exzellentem Preis-Leistungs-Verhältnis wählt.

**DIE KÜCHE** Jenseits der nahe gelegenen Berge befindet sich das Meer, was nicht ohne Niederschlag bleiben kann: **Brandade** (8 €), ein Gericht provenzalischer Herkunft auf der Basis von Baccalà mantecato (Stockfischpüree) und Kartoffeln, sollten Sie sich nicht entgehen lassen. Wer sich mehr an die Tradition halten will, kann ein exzellentes, mit dem Messer gehacktes Battuta di vitello mit Schaum von Seirass-Käse (8 €) wählen, während bei den Primi (9 €) insbesondere **Pappardelle al grano saraceno mit Wurstragout** und im Sommer Ravioli di magro mit Cocktailtomaten-Concassé hervorstechen. **Guancia di maialetto mit Honigglasur** (14 €) ist ein Secondo, der auf der Zunge zergeht, mit viel Geschmack überzeugt **Faraona all'arancia** (Perlhuhn mit Orangen, 14 €). Sehr gelungen sind auch die Desserts, unter denen wir Semifreddo allo zabaione (6 €) und Tortino al cioccolato mit Sahneis empfehlen. Eine umfangreiche und wohl überlegte Weinkarte.

## OSTERIE D'ITALIA ...

- ist seit 30 Jahren der konkurrenzlose kulinarische Reisebegleiter zum Kennenlernen der echten italienischen Regionalküche und Lebensart: vollständig überarbeitet und neu recherchiert.
- stellt über 1.700 Restaurants, Osterien, Bars, Vinotheken und Agriturismi vor, die im Sinne der SLOW FOOD® Philosophie betrieben werden.
- umfasst Karten und einleitende Texte zu allen Regionen.

