www.monferratontour.it

La Locanda dei Narcisi

Catégorie: Restaurants et tavernes
Description activités: Cet endroit vaut la peine d'être cherché. Situé dans une villa dans un hameau de Pozzolo Formigaro, vous aurez quelques difficultés à le trouver. Mais la surprise d'un lieu toujours très accueillant, élégant (et qu'en est-il des rayons avec des cigarettes à vendre à vue ? Ils sont l'héritage d'une épicerie...), des tables bien dressées, de la musique de fond. Le fils de la cuisinière, le jeune Matteo Panfilo, était au Metropole de Taormina (un hôtel 5 étoiles) le soir de notre visite pour faire l'expérience. Nous étions donc entre les mains de maman Enza, qui voulait fortement cet endroit.

Après une petite entrée de bienvenue (une salade russe), nous commençons par les hors d'œuvre : viande de fassone piémontais battue au couteau aux câpres et anchois (€ 12) et d'excellents scampi d'Imperia sur une crème de pois chiches de la Merella (€ 22). Nous continuons avec les entreès (€ 16) : l'excellent risotto au Franciacorta, oursins et crevettes crues (mais min. 2 personnes) à côté de gnocchis à la fondue de Castelmagno, petits raviolis del plin (agnolottis pincés : les Plin sont une préparation traditionnelle du Piémont, dont le nom vient de la pincée qui est donnée aux pâtes pour envelopper la garniture, serré dans une mince feuille de pâtes) de faisan, châtaignes et cèpes, spaghettis Gragnano avec sardines et safran.
Parmi les plats principaux (25 €), un filet de thon en croûte d'amandes sur gelée au safran et sorbet aux amandes « pizzuta », Napoléon et le poulet à la Marengo aux écrevisses et cèpes, viande de fassone piémontais coupée au couteau aux pommes caramélisées et sauce aux fèves de Tonka.
D'autres visites : crevettes en « tempura » de noisettes du Piémont sur une salade, agnolotti « al tocco » (farcis avec bourrache, scarole, viande de bœuf et de porc, saucisse, œufs, parmesan, lait et marjolaine), poulet à la Marengo aux écrevisses.
Parmi les desserts (€ 10), vous aurez le choix : soupir à la fraise de Tortona avec gelée de rose et, à d'autres moments, cassata en croûte de chocolat avec sauce à la pistache, gâteau aux noisettes avec sauce cerise, cœur chaud de chocolat équatorial avec glace à la vanille. Menu dégustation « Passion et Territoire » à 35 €, de mer à 44 euros. Pain maison, gressins et fougasse. Bonne carte des vins.
Le service, dans le temps, est affecté par la préparation express de tous les plats.

Téléphone: +39 348 511.6638
Site Web: https://locandadeinarcisi.com/
E-mail: lalocandadeinarcisi@yahoo.it
Capacité: 60
Services pour personnes handicapées: Oui

Certificat de qualité

Certification de qualité: Q
Animaux acceptés: Oui
Menus spéciaux: Oui
Wi - Fi: Oui
Chaises hautes: Oui

Périodes ouverture

toujours valable Sur réservation

Lundi:	-	fermé
mardi:	-	Sur réservation
Mercredi:	-	Sur réservation
Jeudi:	-	Sur réservation
vendredi:	-	Sur réservation
Samedi:	-	Sur réservation
Dimanche:	-	Sur réservation

Links

https://locandadeinarcisi.com/

Photo