

CARTOSIO (AL)

50 KM A SUD DI ALESSANDRIA

Cacciatori



Ristorante

Via Moreno, 30

Tel. 0144 40123

Chiuso mercoledì e giovedì

Orario: mezzogiorno e sera

Ferie: 1-15 luglio, 22 dicembre-20 gennaio

Coperti: 30 + 30 esterni

Prezzi: 45-50 euro vini esclusi

Carte di credito: BM, CS, MC, Visa



L'OSTERIA – È un'ampia e luminosa sala, con qualche pezzo d'arte contemporanea alle pareti, il contesto nel quale la famiglia Milano da oltre novant'anni accoglie gli ospiti. In sala Massimo e Giancarlo, padre e figlio, a raccontare il menù e a suggerire i migliori abbinamenti ai piatti. Ai tavoli candide tovaglie e un'apparecchiatura elegante senza che questo metta soggezione. In estate c'è la possibilità di mangiare all'aperto, sotto la classica *topia* (pergolato) della campagna piemontese. Per chi volesse c'è anche qualche camera per il pernottamento.

LA CUCINA – La cucina è affidata a Federica Rossini (moglie di Massimo) e a Carla. Sono loro a preparare piatti che ripercorrono in modo quasi filologico la tradizione locale, concedendosi solo quale alleggerimento o piccole innovazioni. Si può così iniziare con il **peperone di Carmagnola con acciuga**, con la giardiniera servita con ventresca di tonno, zucchine e melanzane ripiene o l'assaggio di cinque antipasti a 16 euro. Tra i primi (11 €), **raviolini al naturale** o conditi con un goccio di Barbera e **tajarin** tagliati al coltello (molto sottili), il cui condimento cambia con le stagioni. Tra i secondi (17 €) è quasi un obbligo assaggiare il **pollo alla cacciatore**, il **capretto cotto nel forno a legna** o il coniglio con olive e pinoli. In periodo di **funghi**, con un po' di fortuna (e mettendo in conto qualche euro in più) potrete gustare gli ormai rarissimi ovoli, cucinati con le patate. Piccola carta dei dolci (6 €) che varia spesso. Bellissima la carta dei vini, con tutto il meglio del Piemonte.