

MONTÀ D'ALBA**Marcelin**

piazzetta della Vecchia Segheria, 1
tel. 0173975569 - fax 0173974681



www.marcelin.it - info@roeroexpo.it

Riposo settimanale: domenica sera, lunedì

Ferie: variabili

Prezzo menu: euro 57

Carte di credito: tutte

Coperti: 50

Grandi successi per Marcelin, tavola elegante e sfiziosa, che mantiene il suo fascino radio-so anche quest'anno. Dalla piazza Vittorio Veneto, una grande casa al cui piano superiore sono state allestite due sale luminose, bellissime. Il menu porta la firma del giovane Fabio Sgrò (sempre fragranti i pani e grissini fatti in casa) che accontenta sia con carne sia con **pesce**. Must fra gli antipasti (€ 13) sono l'uovo affogato in crema di bufala con melanzane e basilico, e The Cube di fassone al rosa, oppure 1,2 3, il fassone piemontese e, di altre volte, la quaglia con erbe alla senape e salsa al tuorlo cotto. Curiosa, fra i primi, la "nostra" versione di panzerotti di bufala su crema di patate, astice, e sapori dell'orto (€ 19); quindi il risotto all'oro rosso e ragù di gamberi con julienne di calamaro. Divertente il polpo brasato con friggirelli e crema di fagiolini (€ 17) ma anche "È tempo di grigliate: l'agnello, il maiale e il tonno alla plancia, con carote, patate alle olive e semolino dolce" (€ 21). Di altre volte le chiocchie in umido di nonna Maria e il piccione con bieta spadellata. Il giovane chef è poi bravo anche sui dolci (€ 9): Pe.Pe.Ta (pesche, pere e tamarindo all'Arneis), sfornato di cioccolato fondente, cuore di ananas e lamella al Gran Marnier oppure parfait al doppio cioccolato, wasabi e zenzero. Menu Tradizione (5 portate) a 38 euro, menu Percorso dello chef a 55. Con, in più, abbinamenti di vini a bicchiere. Bellissima sosta!

5 camere

PIEMONTE

PROVINCIA DI CUNEO