

## ► CASTELL'ALFERO

## Del Casot

loc. Casotto • via Statale, 83  
tel. 0141204118



Riposo settimanale: martedì  
Ferie: 15 giorni ad agosto  
Prezzo menu: € 33  
Carte di credito: tutte  
Coperti: 40

Si può fare una grande cucina a prezzi giusti? Venite in questo localino sulla strada che collega Asti a Casale e ve ne renderete conto. Innanzitutto va detto che il Casot è un posto che, a vederlo da fuori, non gli dareste un euro. Ma qui è vero il detto di non fermarsi mai alle apparenze perché, dentro a questa ex trattoria per camionisti, si nasconde una ventata di nuova passione. Entrando, oltre al banco bar, che già mostra etichette di vini e prodotti buoni, ci sono due sale raccolte e arredate all'insegna della semplicità. Una decina di tavoli in tutto, la perlinatura alle pareti, qualche mobile che espone liquori di tono, il soffitto a volta coi mattoni rossi. La prima proposta straordinaria per un posto così sarà la carta dei vini, che annovera produttori locali accanto a griffe di livello. Quindi i piatti, dove emerge una carne di valore altissimo. Il servizio è cordiale e di quelli che sanno il fatto suo. Per voi girello di vitello in salsa tonnata, tartare di carne con funghi porcini, antico capunet con fonduta. Tutti eccellenti. Buoni saranno gli gnocchi mantecati al Castelmagno, gli agnolotti del plin serviti su una crosta di parmigiano, in alternativa a tagliolini, pasta e fagioli e risotto. Straordinari il carrè d'agnello al tartufo nero e vino rosso e i medaglioni di filetto con gamberi e foie gras, oltre a finanziaria e filetto al Barbera. Se non prendete i formaggi, invitanti, esposti in un angolo, ecco il dolce del Casot a base di amaretti (ottimo), il bonet al cioccolato e noccioline e il tortino caldo al gianduja. Bravi! v. 03

→ Dal casello di Asti est, girate a destra e prendete la tangenziale per Casale. Usci-

## ► CASTELL'ALFERO

## L'Osteria del Castello

piazza Al Castello, 1  
tel. 0141272949 (provv.) 014-204115



Riposo settimanale: lunedì e martedì  
Ferie: variabili e dall'1 al 7/1  
Prezzo menu: € 35  
Carte di credito: tutte  
Coperti: 60

È radioso e splendente come non mai il giudizio su questo locale ambientato all'interno di un castello. È un sogno mangiare d'estate nel dehors, guardando il mare di colline del Monferrato. Marisa Torta (ex Dirce) ci ha regalato momenti davvero magici. All'ingresso c'è la sala col tavolone per prendere un aperitivo che introduce a due sale: quella raccolta con venti coperti e quella solenne con quaranta. Preparatevi allora a stupirvi con gli effetti speciali della semplicità: la carta dei vini sarà giusta, con la preferenza per le migliori etichette piemontesi (ma qualche novità meno griffata non guasterebbe), i bicchieri sono di cristallo. Con la gentilezza di Marisa, che serve con rara professionalità, ecco le classiche proposte di antipasti, uno migliore dell'altro: insalata russa all'antica (superba), tortino di patate e carciofi, vitello tonnato, peperoni al forno con acciughe, carne cruda col brivido d'aglio e tartufo, cotechino con purea, sfornato di cardi con la bagna caoda. Sui primi, imperdibili la pasta e fagioli o la zuppa di ceci con le costine, i sontuosi gnocchi al pomodoro e basilico, i tajarin e gli agnolotti monferrini al sugo d'arrosto (un must). Tra i secondi ecco la trippa in umido e la finanziaria, il sempre radioso coniglio all'Arneis con patate al rosmarino, lo stracotto al Barolo, l'agnello o il capretto al forno. La panna cotta al dessert sarà perfetta e così il bonet, le crostate di frutta, la mousse al cioccolato. v. 03

► Grazie Marisa: è stata una cena memorabile.

parcheggio, dehors, sale convention

→ Da Asti est, la tangenziale che indica