

IL VIGNETO

frazione Ravinali, 19

Perché fermarsi
Vitello Tonnato

under³⁵

+39.0173.615630
ilvignetodiroddi.com
info@ilvignetodiroddi.com

Chiusura: l'intero martedì
e mercoledì a pranzo
Ferie: 15 gennaio-15 febbraio

Prezzi medi:
antipasto 11; primo 10;
secondo 13; dolce 7 euro

Carte di credito:
no American Express e Diners

Singularità:
due giovani fratelli che rimano
controcorrente senza rinnegare
il territorio

Lo staff:
in cucina Manolo Allochis,
in sala e cantina il fratello Rossano



Roddi è uno dei tanti comuni che cingono Alba, non tra i più noti, un nome secco e deciso quando qui i posti hanno appellativi più morbidi come sono le colline di Langa. Da meno di due anni vi sono approdati due fratelli, Manolo e Rossano Allochis, per guidare i giochi golosoni del Vigneto che è una locanda perché tra i filari di uve nebbiolo (che hanno tutt'altro patron, Walter Lodali) ci sono anche sei stanze, fondamentali perché non si viene mai nelle Langhe solo per mangiare e quando hai bevuto il meglio della zona, salire in macchina e guidare è esercizio altamente sconsigliato. A 29 anni Manolo propone tradizione e innovazione: se la terra ti dà il tartufo, perché non offrire due uova all'occhio di bue senza tanto stare lì a fare i difficili? E idem con la Pasta all'uovo fatta in casa, termine di paragone in Piemonte per saggiare le qualità di un cuoco. Quella del Vigneto concorre a formare i Tagliolini «trentatretuorli», proposti burro e salvia, eventualmente bianco pregiato d'Alba. Alla testa di Allochis appartengono altri passaggi come gli Agnolotti quadrati di cervella e capperi, il Filetto in due cotture con fonduta e uovo alla coque e un ribaltamento del Vitello Tonnato, una tasca di fassone arrosto che racchiude del tonno crudo e la salsa attorno.

P.M.

Dove dormire: nel silenzio di una delle stanze di questa locanda di campagna