

## IL VIGNETO

frazione Ravinali, 19

Perché fermarsi  
Vitello Tonnato

under<sup>35</sup>

+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 remano  
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