

RODDI
(Cuneo)

Il Vigneto



Grinzane Cavour (A4) 2 km
12060, località Ravinali 19-20;
tel. 0173/615630; fax 615630.
ilvigneto_2005@libero.it
www.ilvignetodiroddi.com

€ 60 **€ 40**

tutto martedì e mercoledì a mezzogiorno tra gennaio e febbraio

rustico, elegante

lo chef Manolo Allochis; in sala, Rossano Allochis, maître.

Piatti: capesante scottate su dadolata di melone e pesche al latte di cocco; fritto di calamari, filoni impanati nei rubatà al profumo di limone e gamberi neri; risotto alle erbe con tartare ghiacciata di gamberi e timo; agnolotti quadrati con cervella e capperi; astice grigliato, crudité di verdure e spicchi di agrumi; fegato di vitello farcito alle erbe con riduzione al Marsala e alloro. **Dolci:** gazpacho ai frutti rossi con sorbetto al limone verde e basilico; semifreddo al miele di lavanda con salsa al fondente e il suo sorbetto.

Salumi: culatello, salami, cotti e crudi, locali. **Formaggi:** piemontesi, bene individuati.

Vini: "ospite d'onore", nella carta, il Barolo (ve ne sono tra i migliori); bene scelti, gli altri piemontesi e i foresti. **Acqueviti:** buone grappe.