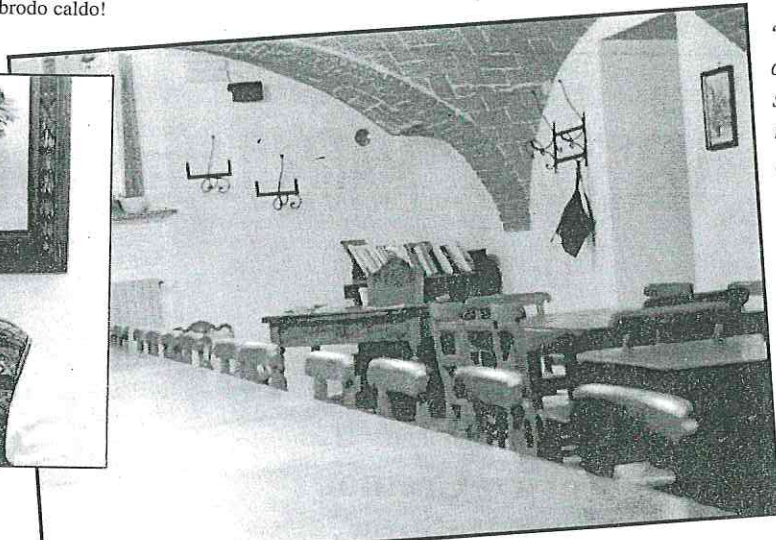


barbera, e agnolotti di anitra nel brodo caldo!

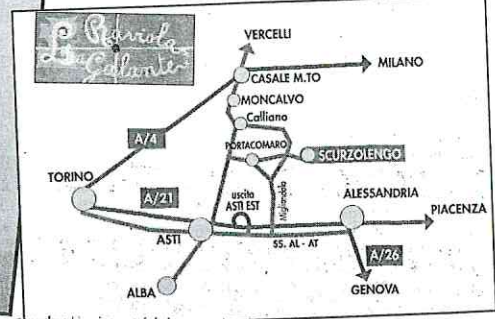


**Il titolare
Giulio Ferraris**



"E' un locale caldo, molto accogliente, con le volte basse a botte, i tavoli e le sedie di legno, i begli armadi, il pavimento a quadrettoni. Sembra un'antica osteria, anche per il lungo bancone di mescita dove stazionano alcune bottiglie di vino locale. La sala principale (c'è anche una saletta entrando sulla sinistra) ha otto tavoli ben distanti tra loro. Qui vige una regola ed una passione: l'agnolotto. Ve lo propongono in sei versioni, una più buona dell'altra, a giusta cottura, scodellate in piattoni bianchi dai quali ognuno può servirsi a volontà. Ecco allora gli agnolotti d'asino; quelli di Bassa Langa del plin (con ripieno di coniglio, manzo e maiale); quelli con patate, salsiccia e cipolla spadellata; ai porri e robiola; verdi con la fonduta; e infine gli agnolotti con ripieno di cavoli e riso".

Tratto da "Papillon" di P. Massobrio



La Raviola Galante

Via Maiocco 4
(Piazza principale del paese)

SCURZOLENCO (AT)

Tel. 0141.203015

*È gradita
la prenotazione*