

PIAZZA DUOMO

ALBA, ITALY



Piazza Duomo

 18.5

Piazza Risorgimento 4,
tel. 0173.366167; per la Piola: 0173.442800
Sito: www.piazzaduomoalba.it.

Aperto: sempre; **chiuso:** domenica sera e lunedì;
ferie: gennaio, venti giorni ad agosto.

Carte di credito: tutte. **Prezzo medio:** 130.

Le Soste.

Enrico Crippa ha l'aspetto del moschettiere, ma più Aramis che D'Artagnan, più riflessivo che guascone. Si muove, leggero come la sua cucina, in questo antico palazzo, per queste sale affrescate da Francesco Clemente con tratti che fanno di terra, di viti, di vita. L'approccio è stuzzicante, gravido di sorprese, carico di attese, con scelte che variano tra terra e mare, del quale si ha una traccia nel banco di pescetti fritti (rossetti in tempura, salsa di agrumi dolce acida, polvere di finocchietto, arancio). Non c'è complicazione, ma ricerca della sintesi che ritroviamo nella proposta che più descrive la filosofia del giovane cuoco: l'insalata dell'orto di proprietà del ristorante, che prende il nome dal numero di erbe e fiori che contiene (in questo caso quasi 50). I sapori si rispettano e completano anche negli altri piatti, nella carne cruda, vinaigrette di fragole, erbe piccanti e fragole, negli gnocchi d'alta Langa, ricotta di seirass e verdure verdi (ma gli agnolotti del plin al ragù, sono un classico a regola d'arte) e nell'agnello della Bisalta arrosto alle spezie, latte di capra e melanzane alla menta. Per non esagerare, si può concludere con la minestra di verdura e frutta e con la scioglievolezza della piccola pasticceria. Tre menù degustazione a 110, 120 e 140 euro consentono uno sguardo d'insieme, alla carta sui 130 euro, accompagnati dall'ottima carta dei vini.