



Ristoranti d'Italia
del Gambero Rosso
2010, GHR,
Ariccia (Rm) 2009, p. 31.

ALBA [CN]
CUNEO KM 61



Piazza Duomo

p.zza Risorgimento, 4
☎ 0173366167
www.piazzaduomoalba.it
Chiuso: domenica sera
e lunedì, dal 1/6 al 31/7
domenica e lunedì
Ferie: 1-31/1; 1-31/8
Coperti: 25
€ 100.00 vini escl.
☑ tutte 

92  

65 Cucina | 16 Cantina |
9 Servizio | 2 Bonus

Ristorante. Il grande affresco che Francesco Clemente ha dedicato all'albero della vite e della vita nella sala di Piazza Duomo, nel cuore di Alba, sottolinea con originalità il forte richiamo che risiede nella cucina di Enrico Crippa, chef rigoroso e creativo, il quale affronta con la medesima padronanza la cucina del territorio e interpreta in modo personale materie prime locali e non. Gli spazi, arredati con sobrietà ed eleganza, conferiscono all'ambiente una decisa propensione all'intimità, completata da un servizio professionale, ma anche premuroso e cordiale. Poi ci sono i piatti, creazioni che sorprendono e trasformano un pranzo o una cena in un'esperienza stimolante. Si comincia con i piccoli appetizer, spumoni salati e colorati, cialde friabili, barattolini sorpresa, che riempiono il tavolo e ravvivano la curiosità del commensale (bonus). Per passare poi alla scelta tra un paio di menu degustazione di 10 portate ciascuno e quello alla carta. Noi abbiamo esordito con l'ottima orata reale con lamponi e umeboshi e la gradevole rivisitazione del tradizionale tonno di coniglio. Tra i primi, ottima interpretazione degli agnolotti del plin alle tre carni con sugo di arrosto. Poi, nella più classica tradizione borghese, un piatto di mezzo: l'uovo di quaglia alla "coque" sorprendentemente affumicato al tè Lapsang Souchong e patate di Alta Langa. Da manuale il carré di agnello sambucano arrosto latte di capra e camomilla. Curioso e altrettanto godibile il sorbetto al cioccolato e salsa verde. Nota di apprezzamento per il carrello delle tisane da foglia fresca in sostituzione al classico caffè seppure proposto con tanto di carta (bonus). Grande anche la scelta dei vini da tutto il mondo, con logica abbondanza di etichette piemontesi.