


PIAZZA DUOMO

Piazza Risorgimento 4, **tel.** 0173.366167,
fax 0173.296003. **Sito:** www.piazzaduomoalba.it.

Aperto: sempre; **chiuso:** lunedì; domenica sera;
ferie: variabili. **Carte di credito:** AE, BM, CS, EC, MC, VISA.
Guida 2006: 14,5. **Prezzo medio:** 60.

Ecco, finalmente, il ristorante che la capitale delle Langhe meritava di avere e non ha mai avuto. 'Piazza Duomo' è un eccellente ristorante ed Enrico Crippa, cuoco di 35 anni, è non solo intelligente e brillante ma è tecnicamente dotatissimo e ha alle spalle un bagaglio di esperienza nelle cucine del mondo che pochi altri posseggono. Al pianterreno 'La Piola' offre un onesto piatto del giorno (frittata, vitello tonnato, tajarin ecc.) più un dessert e un buon bicchiere per una quindicina di euro. Al primo piano, una stanza di algida e studiata eleganza, nude pareti rosa, comode sedie grigio tortora, parquet, luci misurate. Pani e grissini squisiti preludono a una serie di appetizer buoni, vari e belli. Poi, attingendo dal "menu della tradizione" (60 euro), dal "menu degustazione" (90 euro) o dalla carta, si parte per un viaggio a tratti entusiasmante attraverso il buon gusto in mille tonalità e sfaccettature, tra musetto di maiale in 'batsoà', merluzzo "al verde", finanziaria ricca di tutte le sue componenti canoniche ma separate l'una dall'altra per esaltare la straordinaria nitidezza dei sapori; qua e là, come negli scampi fritti con salsa agli agrumi o nelle cappesante alla purea di carciofi, si colgono sfumate citazioni di aromi e spezie esotici (wasabi, lime, zenzero, tamarindo, alga nori) che ampliano e arricchiscono l'orizzonte dei sapori. Da antologia il capitolo carni, con un piccione allo spiedo e un agnello sambucano arrosto per i quali (prodotto e cottura) è difficile trovare paragoni nel panorama attuale. Dolci pochi e perfetti, cantina giusta e saggia.

 **PREMIO ZONIN-L'ESPRESSO PER LA PERFORMANCE DELL'ANNO**