

PIAZZA DUOMO

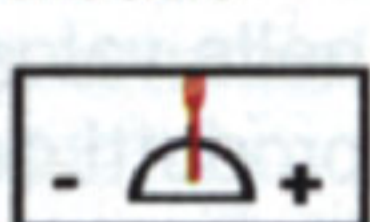
p.zza Risorgimento, 4

☎ 0173366167

www.

piazzaduomoalba.it

86



52 Cucina

16 Cantina

8 Servizio

8 Ambiente

2 Bonus

• **Chiuso:** domenica sera e lunedì

• **Ferie:** variabili

• **Coperti:** 30

• € 80,00 vini escl.

📄 tutte 📍 * ♣️ 😊

♿ 🐕

Ristorante. A piano terra la simpatica osteria, la Piola, buona per un piatto caldo e via [bonus]. Salite le scale ed ecco invece la cucina d'autore del giovane Enrico Crippa [scuola Marchesi], tecnica raffinata e un debole dichiarato per l'oriente. Il gioco e la provocazione ben si evidenziano già dagli appetizer, una festa di tecnica e sapori, sicuramente tra i migliori provati quest'anno [bonus]. Il menu è un inno alla gola, con piatti che hanno sapori rotondi e pronunciati e larghe e convinte aperture al territorio. Ma ciò che di Crippa ci colpisce di più è lo stile: una mano inconfondibile, quella di un eccellente esecutore, che riconosci sia quando "tocca" la carne piemontese che quando prepara una semplice insalata.

Minimalista qui è solo l'ambiente [pensato da importanti architetti ed artisti

internazionali] con le sue rosee futuristiche pareti. Il servizio, poi, ha la qualità rara della grande professionalità e del calore. La carta dei vini è di quelle importanti, in linea con le ambizioni [altissime] della proprietà [i Ceretto, uno dei grandi nomi del vino piemontese]. Il pane è squisito e non da meno sono i grissini, il pre dessert e la piccola pasticceria. Molto interessanti i due menu degustazione, proposti a 60 euro [quello del territorio] e a 90 [una serie di dieci piatti maggiormente orientati verso la creatività]. Fra le proposte da non perdere segnaliamo, in particolare: il nighiri di fassona, il dentice al sale con aceto di umeboshi lamponi ed erbe amare, gli spaghetti di grano duro con finanziaria di merluzzo e barba dei frati, la paella di riso "balilla", la pescatrice arrosto con amaranto e barbabuc, il piccione allo spiedo con marmellata cruda di cavolo rosso. Formaggi ricercati e dolci leggermente sotto al resto ma comunque molto buoni a chiudere un'esperienza di alto livello.