

ALBA

62 KM DA CUNEO, 29 KM DA ASTI SS 231

LA PIOLA

Osteria di recente fondazione
Piazza Risorgimento, 4
Tel. 0173 442800

Chiuso dom sera e lun, estate dom e lun

Orario: mezzogiorno e sera

Ferie: 20 gg in gennaio-febbraio

Coperti: 42 + 40 esterni

Prezzi: 25-30 euro vini esclusi

Carte di credito: tutte tranne DC, Bancomat

In società con i fratelli Ceretto, noti produttori di vino, Enrico Crippa, nuova rivelazione della ristorazione italiana, ha aperto due locali nel medesimo stabile di piazza Risorgimento, meglio conosciuta come piazza Duomo: il piano superiore ospita un ristorante di cucina creativa, il pianterreno una classica osteria. L'arredamento della sala è semplice e piacevole; in estate ci si può accomodare nel dehors. Enrico decide i menù e sceglie le materie prime per entrambi i locali, ma la cucina della Piola è opera di Domenico Deraco. Il menù, che comprende anche l'indicazione dei fornitori delle materie prime, è scritto su una lavagna posta sulla parete di fondo. Le proposte più ricorrenti tra gli antipasti sono i salumi locali, il **vitello tonnato**, la fassona di vitello battuta al coltello, l'**insalata russa**; tipicamente estivi i pomodori con bagnetto verde e il pollo in gelatina, più invernale il flan di verdure con *bagna caoda* leggera o con crema di formaggi. Si prosegue con tagliatelle al ragù di carne o salsiccia, **agnolotti dal plin con burro e salvia** o sugo d'arrosto, risotto alle verdure. Per secondo troverete **coniglio all'Arneis** o alla cacciatore, **brasato al Barolo**, salsiccia in umido, cui in inverno si aggiungono **trippa** e ceci e costine. Ogni giorno, inoltre, sono disponibili due-tre abbondanti piatti unici al prezzo di 10-12 euro vini esclusi. Completano l'offerta una interessante selezione di formaggi e buoni dolci quali *bonet*, torta di nocciolle, panna cotta, mattone, oltre a vari semifreddi nella stagione estiva. La piccola carta dei vini è dedicata ai giovani produttori di Langa e Roero ma è possibile consultare la più ricca carta del ristorante. A rotazione, almeno cinque-sei etichette a bicchiere. Nel periodo della Fiera del tartufo il locale chiude soltanto il lunedì.