

GOVONE

Pautassi

via Boetti, 21
tel. 017358010



www.trattoriapautassi.it

Riposo settimanale: martedì

Ferie: variabili tra gennaio e febbraio

Prezzo menu: euro 36

Carte di credito: tutte (tranne AN e DN)

Coperti: 45 + 20 (dehors)

Sotto il castello di Govone, oggi il panorama sul Roero e le Langhe si può ammirare da una trattoria nuova, intima ed elegante. È stata aperta nel novembre 2011 e fanno impazzire quei terrazzini su due piani dove mangiare guardando le vallate: all'interno due spazi pieni di calore che danno l'idea della vecchia osteria, introdotta da un banco bar. Monica Pautassi è figlia d'arte e insieme con Luis Cabases ha aperto questa bella realtà, dove il menu degustazione è a 30 euro, accanto a una proposta "spuntino" a 20. Per voi un'entrée di salame crudo, l'uovo con le zucchine in carpione, la torta verde di riso e spinaci con pomodoro e caprino, la carne cruda di vitellina battuta a coltello, il vitello tonnato (€ 8). Tra i primi saranno piacevoli i tajarin al pesto di borragine, semplice il risotto allo spumante extra dry, da manuale gli agnolotti del plin alle tre carni (€ 10). Tra i secondi coniglio alla ligure, brasato all'Arneis e lonzino di maiale al latte (€ 11). Il tagliere di formaggi è una selezione di Giolito di Bra, prima dei dolci, tutti molto buoni, segno di una mano felice su questo genere: cassata Pautassi, bonet e ganasce di cioccolato con composta di pesche (€ 5). Scelte dei vini soddisfacente.

