

GOVONE

80 KM A NE DI CUNEO, 20 KM DA ASTI SS 231 O A 33

Pautassi

novità

Via Boetti, 21
Tel. 0173 58010
Chiuso il martedì
Orario: mezzogiorno e sera
Ferie: 10 gennaio-14 febbraio
Coperti: 40 + 20 esterni
Prezzi: 28-30 euro vini esclusi
Carte di credito: CS, DC, MC, Visa, BM

Govone, comune del Roero, è famosa per il castello scelto nel Settecento dai Savoia come dimora estiva, oggi sede del municipio, con parco pubblico che ospita ancora il giardino all'italiana voluto da re Carlo Felice. A breve distanza dal parcheggio sottostante, ecco l'inequivocabile insegna della trattoria. Pautassi è il piemontesissimo cognome di Monica, cuoca figlia d'arte che anima la cucina con l'aiuto della figlia Vera. Le due salette (al pianterreno e al primo piano), che in estate sconfinano all'aperto, appaiono ristrutturate con cura, un giusto compromesso fra tradizione e modernità. Luis Cabasés, compagno di Monica, sarà pronto ad accogliervi insieme con il figlio Giacomo. Si inizia con il **vitello tonnato** (9 €), la battuta di vitellina piemontese, l'**insalata russa** (le verdure sono a chilometro zero) o, lieve concessione alla creatività, un'insalata di pollo, pinoli e uvetta. Tra i primi, classici gli **agnolotti dal pin alle tre carni** (9 €) e i **tajarin** preparati con 40 tuorli per chilo di farina; da assaggiare anche gli gnocchi insaporiti con le zucchine e i loro fiori. Non meno tradizionali i piatti di carne: **muscolo al Nebbiolo**, **vitella all'Arneis** (12 €). Sarebbe un peccato tralasciare dolci come il fondente al cioccolato con pesche e amaretti (5 €), una versione tutta piemontese della cassata (con le nocciole), il clafoutis con frutta di stagione (il nostro era alle albicocche). La carta dei vini - abbinata a una carta delle birre, artigianali e non - si muove sulle due sponde del Tanaro, con qualche incursione in altre regioni; le bottiglie dei produttori di Govone sono offerte, a rotazione, anche al calice.

