

GOVONE

Fautassi

via Boetti, 21
tel. 017358010



www.trattoriafautassi.it

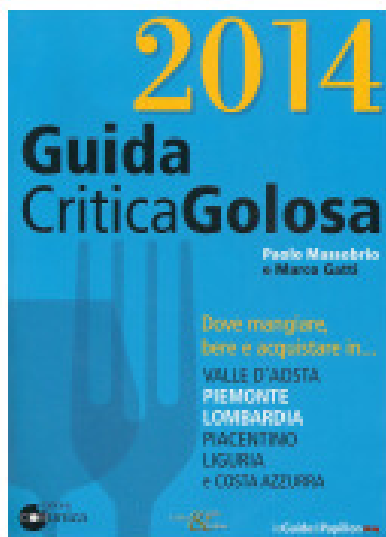
Riposo settimanale: martedì

Perie: variabili tra gennaio e febbraio

Prezzo: euro 33

Carte di credito: tutte (tranne AM e DM)

Coperti: 45 + 20 (dehors)



Monica Fautassi, figlia d'aria, ha da pochi anni aperto questa trattoria insieme al compagno Luis Cabeses. Siamo sotto il Castello di Govone, in una realtà semplicemente elegante, con due salette piene di calore, e due terrazzi su due piani dove d'estate è possibile mangiare godendo il panorama sul Roero e sulle Langhe. La cucina è quella della tradizione, nel rispetto della stagionalità dei prodotti. Si parte (antipasti € 8) con salame cruda, uovo con le zucchine in carpione, vitello tonnato, carne cruda di vitellina battuta a coltello, torta verde di riso e spinaci con pomodoro e caprino. A seguire i primi (€ 10) di cui segnaliamo con piacere i tajarin dei 40 tuori al pesto di boragine, gli gnocchi di melanzane, pomodori e basilico e i fantastici agnolotti del plin alle tre carni. Dei secondi (€ 10) il brasato all'Anjeis, longino di maiale al latte e il coriglio alla figura. Merita anche la selezione di formaggi di Giolito di Bra, per poi passare ai dolci (€ 5) con proposte ghiotte: ganache di cioccolato con composta di pesche, cassata Fautassi e bonet. Menu Degustazione a 30 euro e Menu Spuntino a 20 euro. Si beve bene.