

Ristoranti 1/Nelle Langhe è praticamente su tutte le tavole. Ma al Vecchio Tre Stelle sanno come esaltarlo

Tartufo d'Alba e Barbaresco, connubio perfetto

La vista sulle Langhe e sui vigneti di Barbaresco è superba. Ma la cucina che propone lo chef Flavio Scaiola del Vecchio Tre Stelle è addirittura impagabile. Radicata nel territorio, ma con alcune suggestive contaminazioni. In tre eleganti salette, per un massimo di 40 coperti, si gustano grandissimi piatti come i tajarin dei 30 tuorli tagliati al coltello con burro biologico delle montagne cuneesi, le uova al tegame e le uova in cocotte, la

fonduta d'alpeggio, la battuta di carne cruda all'albese. Tutti piatti impreziositi dal tartufo bianco d'Alba. Ottima anche la cantina, che custodisce il meglio delle produzioni di Langa, con particolare attenzione per il Barolo e il Barbaresco, ma vanta anche molte etichette estere e di altre ragioni.

Vecchio Tre Stelle

*via Rio Sordo 13, Barbaresco (Cn)
tel. 0173638192*

