



Vecchio Tre Stelle – Delicious, even without the Truffles



Vecchio Tre Stelle - Köstlich auch ohne Trüffel

Lohnt es sich, im Piemont außerhalb der Trüffelzeit essen zu gehen? – Ja, im Vecchio Tre Stelle in Barbaresco, das immerhin mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet wurde. Hinter einer eher unauffälligen Fassade verbirgt sich gediegen klassisches Ambiente, in dem der Gast einen warmen Empfang erfährt. Platziert an einem stilvoll gedeckten Tisch steht kompetente Beratung bereit, auch deutschsprachig. Sinnvoll, entdecken wir doch bald, dass das auch der größte Teil der Gäste ist.

Das Degustationsmenü, folgend auf ein Appetithäppchen, das uns leider noch nicht zu Begeisterungstürmen hinreißt, übertrifft schnell all unsere Erwartungen und steigert sich wie ein guter Action-Film von Gang zu Gang.

Noch nie haben wir grünen Spargel in dieser Perfektion gekostet, von den Gnocchetti in raffinierter Winzigkeit, gebadet in Castelmagno-Sauce, kann

man gar nicht lassen, und dass ordinäres Kaninchen, begleitet von Garnelen und Foie Gras, derart köstliche Saftigkeit verströmen kann, hat nun wirklich niemand erwartet, so dass die wunderbar cremige Panna Cotta kaum noch den ihr angemessenen Platz in uns finden kann.

Verantwortlich für diese Genüsse ist Flavio Scaiola, einer der beiden Brüder, in deren Besitz das Restaurant seit 12 Jahren ist. Empirisch überprüft können wir sagen, dass es sehr viel mehr zu bieten hat als andere Restaurants mit einem Stern, das Menü ist definitiv mehr als jeden Cent der rund 50 € wert.

Auch die Weinkarte ist durchaus adäquat und enthält eine Reihe überraschend günstiger Weine, so dass auch der passenden Begleitung des Mahles nichts im Wege steht, in dem übrigens auch im Mai so manch großzügiger Hauch Trüffel zu finden war.

Wenn Sie also in der Gegend sind, ob nun zu trüffeligen Zeiten oder außerhalb, nichts wie hin und mmmmmmm...!

Is it worth the trouble to venture to Piedmont to dine when truffles are not in season? – The answer is in the affirmative. In particular, we are speaking of the Vecchio Tre Stelle in Barbaresco, a fine-dining restaurant, which has been awarded a Michelin Star. Behind an unadorned façade is a truly classical ambience where the guest is warmly greeted. Once seated at a stylishly decorated table, a competent German speaking dinner advisor attended to our wishes. We soon discovered that the gentleman's linguistic skills were much appreciated by the large number of guests whom we determined to be Germans.

The elegant evening meal, following an appetizer, which unfortunately made very little effort to delight our taste buds, exceeded our expectations and outdid itself with each additional course as in an Action Movie.

Never have we tasted green asparagus prepared to such perfection; one cannot resist

the gnocchetti in tender morsels, bathed in Castelmagno-Sauce. In addition we were delighted by unexpected culinary pleasures of rabbit garnished with shrimps and foie gras, which flowed with flavorful juices, leaving little room for the wonderfully creamy Panna Cotta.

Flavio Scaiolo is responsible for the culinary delights. He is one of the two brothers who have been in possession of the restaurant for 12 years now. We can personally attest the restaurant has much more to offer than many other restaurants with one star and that the menu is definitely worth every cent of the approximately 50 Euros.

The wine list is also rather expansive and contains a series of surprisingly reasonably priced bottles so that the appropriate wines are available to accompany the meals. By the way they included a generous portion of truffles during May. In conclusion, the Vecchio Tre Stelle is well worth a visit anytime of the year! With or without the truffles!