

Care colleghe e cari colleghi, questa volta vi presento due... novità: una assoluta e l'altra relativa!

DUE NOVITÀ ENOGASTRONOMICHE URBANE

OSTERIA LES RACINES

La novità assoluta è un locale nuovo di zecca molto interessante; rappresenta l'impresa coraggiosa di due giovani chef che hanno aperto da poche settimane un'osteria in Borgata Parella, con buon gusto, abilità culinaria e un pizzico di avventura! Il locale si chiama "Osteria Les Racines": è un ambiente arioso e allegramente dipinto di giallo con tavoli ben distanziati e sedie comodissime, arricchito dall'ascolto di ottima musica.

Premetto, a lode dei proprietari, che non soltanto accettano con piacere i nostri amici a quattro zampe, ma se li avvertite prima, li coccolano dando anche a loro la cena in ciotola! (La mia cagnona scodinzola ancora adesso al ricordo).

L'organizzazione prevede menù fisso, che cambia ogni settimana, impostato sulla spesa del giorno e sulle "materie prime" trovate al mercato: quindi cibi freschissimi e piatti "ruspanti".

La semplicità gustosa è servita con stile e cortesia. Nel menù da me provato c'erano: fetta di salame cotto su pane casereccio, mousse di barbabietola rossa con pezzetti di Roquefort e sottili fette di pane abbrustolito, orecchiette con salsiccia e crema di porri (sublimi!), salsiccia al profumo di finocchio con patate dolci e una vera macedonia fresca (deliziosa), vino (un calice di buon barbera) acqua, caffè (servito con autentica caffettiera napoletana) e liquorini (vi consiglio il mirto) compresi nel prezzo che è di 30 €. Ogni tanto compaiono "menù a tema", tipo fritto misto alla piemontese, giornata dell'asparago, gran bollito...



OSTERIA LES RACINES

TORINO
Via Carlo Capelli 4,
Tel. 3297239782
www.osterialesracines.it

Chiuso il lunedì

Provato a
maggio 2014