

Osteria della Chiocciola

Enoteca - Restaurant

Via Fossano, 1

Tel. 01 71 / 662 77

Ruhetag: Sonntag

Bf.: 1.–15. Januar, um den 15. August

60 Plätze

Preise: € 30–35


Alle Kreditkarten

Mittags und abends geöffnet

Im alten, stimmungsvollsten Teil der Stadt, in einer Parallelstraße der Via Roma, lädt das Schneckenschild zu einem Besuch in diesem hübschen Lokal, das von Beginn an in unserem Buch vertreten war. Im Erdgeschoss befindet sich die Vinothek mit großer Theke, Tischen und Weinflaschen als Dekor, im oberen Stockwerk das geräumige, helle Restaurant mit edlen Kassettendecken. Der Wein spielt hier die Hauptrolle: Flaschen aus dem In- und Ausland.

Im Restaurant (Karte und zwei Degustationsmenüs) sind die Klassiker der piemontesischen Küche stets präsent: **Carne cruda battuta al coltello** und frittierte Fiori di zucca (Kürbisblüten); **Tajarin** (mit Sauce aus Zucchini, Safran und Pancetta: lecker); **Agnello sambucano** und Stinco di vitello; Bonet und **Panna cotta**. Im Winter stehen **Lumache** (Schnecken) auf dem Programm, im Herbst darf **Trüffel aus Alba** nicht fehlen. Die saisongebundene Küche ersinnt originelle, niemals ausufernde Kombinationen: Gemüseaspik mit Zwiebel-Chutney, Sformatino di melanzane mit Tomaten, Crema di sedano e pecorino (Sellerie-Pecorino-Püree); **Risotto al raschera** mit einer Sauce aus Balsamico-Essig und Gnocchi: mit Castelmagno oder mit frischen Tomaten und Basilikum. Ein häufiges Hauptgericht ist **Scamone alle olive taggiasche** (Keule mit Oliven) wie auch Scaloppe di fegato oder Filetto di maiale mit Speck und Salbei.

Die traditionellen Dolci sind ein würdiger Abschluss für diese Mahlzeit, die mit Professionalität vom Team unter der Leitung der Inhaber Gigi und Loredana serviert wird.

 **Tuttocarni** (Corso Nizza 52) verkauft Fleisch der Genossenschaft La Granda und andere Produkte der Slow-Food-Förderkreise. Bei Arione (Piazza Galimberti 14) finden Sie Cuneesi al rum und Baisers. Herrliches Eis in der Gelateria Il Corso (Corso Nizza 16).

30 km nordwestlich von Novara, S.S. 142

La Capuccina

Ferienbauernhof

Via Novara, 19 b

Tel. 03 22 / 83 99 30, 335 / 62 83 827

Ruhetag: Montag–Mittwoch

Bf.: keine

45 Plätze + 20 Plätze im Freien

Preise: € 25

Alle Kreditkarten, Bankomat

Abends geöffnet, Sonntag gegen Vorbestellung

Wenige Kilometer von der Ausfahrt Borgomanero der A 26 zweigt von der Straße von Fontaneto d'Agogna nach Cureggio eine gut gekennzeichnete Schotterstraße zu diesem Ferienbauernhof des jungen Ehepaars Raffaella Fortina und Gianluca Zanetta ab. Das Gebäude aus dem 16. Jahrhundert war einst ein Kloster. Später wurde es zum landwirtschaftlichen Betrieb und beherbergte auch eine Textilmanufaktur. Nun ist hier ein Bauernhof untergebracht, der Honig, Gemüse und Obst produziert und weiße Ziegen der schweizerischen Rasse Saanen züchtet.

Man beginnt mit Salumi della casa, darunter **Salam d'la doja**, Pancetta, Lardo, **Fidighina** und Cotechino; dann bekommen Sie je nach Jahreszeit Bagna caoda oder Gemüse in Backteig und leckere **Frittatine**. Für **Risotti** werden Reissorten aus dem Gebiet des Novarese verwendet, serviert mit Zucca, Barbabietola (Kürbis, rote Rüben) oder im Frühling mit Spargel und Feldkräutern. Delikat sind auch die **Agnolotti** mit Ricotta oder Sugo d'arrosto (Bratensauce). Bei den Secondi dreht sich alles um Fleisch, darunter Vitello (**Stinco** oder **Brasato**), Hoftiere (Coniglio, **Oca**, Anatra) oder Capra (Ziegen). Falls verfügbar, kosten Sie das zarte **Capretto al forno** (Zicklein). Als Beilage wird Polenta aus von Hand gemahlenem Mehl (im Winter) oder Gartengemüse serviert. Zum Abschluss lassen Sie sich das Bravourstück des Ferienbauernhofs nicht entgehen: die Auswahl an **Formaggi caprini**, frischer wie auch gereifter Ziegenkäse, darunter ein umwerfender Ricotta. Hausgemachte Dolci: Torta di mele mit Zabaione, Torta al cioccolato mit Vanilleeis, Torta della nonna.

Das Wasser bei Tisch stammt aus der Umgebung, wie auch die 120 Etiketten, unter denen Sie wählen können. Für Gäste, die über Nacht bleiben wollen, gibt es neun Zimmer im oberen Stock. Eine Reservierung ist immer empfehlenswert.