

40,000本のワインセラーにお宝ヴィンテージが。

オープンして40年と、ターナロ河周辺レストランの中では老舗格。その貫禄を見せつけてくれるのが地下の40,000本のワインセラー。'82、'85あたりのバローロ、バルバレスコの優良ヴィンテージがどっさり。しかも、値段は目を疑うほど良心的。メニューは応相談のコースのみL120,000。



Guido

●ガイド/Piazza Umberto I, 27, Costigliole d'Asti ☎0141-966012, 20時~22時, 日曜休, 兄弟でソムリエ、シェフ、サービスを分担。陣頭指揮はもちろんマンマ。



左/Barolo Grignone '90 (Ceretto) L100,000, 右/Barbera d'Asti Superiore '98 (La Spinetta) L30,000,



鴨の温サラダ、レバーとホルチーニ算添え。

伝統料理にファンタジーをプラス。

広大な敷地にプールや宿泊施設まで兼ね備えたレストラン。「伝統にファンタジーをプラスした」という料理はどれも繊細で華麗。フォアグラや牛タンなど重くなりがちな素材も、さまざまなテクニックで新しいイメージの味に変化させている。来年、リグーリアに新店舗をオープン予定。



Il Cascinalenuovo

●イル・カスチナーレヌオーヴォ/Statale Asti Alba, 15, Isola d'Asti ☎0141-958166, 20時~22時30分(日13時~14時30分), 月曜休, ホテルは1泊L180,000~。



左/Langhe Larigi '97 (Elio Altare) L120,000, 右/Barbera d'Asti Ai Suima '95 (Braida di Giacomo Bologna) L120,000,



フォアグラと牛タンのミルフィーユL35,000,

ナイスビューのオープンテラスでランチを。

約70年前に小学校として建てられた建物を改装して20年前にオープン。現在のシェフに代わってから4年目。土地の旬の素材を生かした料理を大切にしているので、メニューも入荷状況によって日々変更している。ランチは丘陵を見下ろせる、眺め抜群の芝生のオープン席が人気。



La Ciau del Tornavento

●ラ・チャウ・デル・トルナヴェント/Piazza Baracco, 7, Treiso ☎0173-638333, 12時30分~, 20時~(木昼休), 水曜休, コースL75,000,



左/Barbera d'Alba Vigneto Gallina '97 (La Spinetta) L60,000, 右/Barolo Pajana '94 (Clerico) L65,000,



サイラス草とリコッタ・ピエモンテーゼの生パスタ。

星は取るより維持することに意義あり。

1971年オープン、その後の83年からワンスターを誇る、家族経営のレストラン。現在は娘ふたりと妻が厨房、夫がソムリエとサービスを担当している。ミシュランの星については「取るよりも維持することが大切」と言う。その言葉通り、料理は緊張感のある女性ならではの繊細な皿が中心。



Gener Neuv

●ジェネール・ネウヴ/Lungo Tanaro, 4, Asti ☎0141-557270, 12時~, 19時30分~(日夜休), 月曜休(9月~12月は日曜夜も営業),



左/Moscato d'Asti La Galeisa 2000 (Romano Dogliotti) L30,000, 右/Barbera d'Asti Bricco dell'Uccellone '96 (Giacomo Bologna) L75,000,



ヤギ肉のロースト (L110,000のコースより)。