

Stevano

albergo ristorante

Cantalupo Ligure
Fraz. Pallavicino

Tel. 0143 93136
Fax 0143 93136

info@ilfiorile.com
www.ilfiorile.com

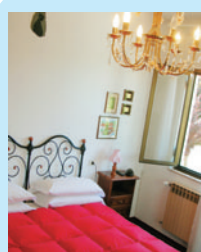


Risalendo dalla provinciale di fondovalle sino ai piedi del monte Giarolo vi trovate a Pallavicino, paesino circondato dal verde in estate e, siamo a 750 m.s.l.m., spolverato di neve in inverno. Si passa da luoghi che altrimenti non si sarebbero toccati, per scoprire la suggestione di questi posti dove l'aria è fresca e pura e dove potete fare rilassanti passeggiate godendovi la vista della sottostante vallata. Il Ristorante Stevano, risultato della ristrutturazione della Osteria tramandata dai genitori a Renzo, attuale proprietario, che con tutta la famiglia continua questa tradizione. Per raggiungerci: uscita autostrada A7, casello di Arquata Scrivia/Vignole Borbera. Seguire le indicazioni Val Borbera e proseguire sino a Pertuso: di fronte al distributore Tamoil svoltare a sinistra e seguire le indicazioni per Pallavicino.

Il Ristorante - Arrivando sarete accolti nella sala del ristorante, semplice, calda e luminosa, dal gusto tipico di queste zone con tanto legno e tante cose ai muri. Renzo vi farà accomodare e scegliere il vino da una curata e fornita carta. La proposta è quella consolidata della buona cucina tradizionale: i piatti sono semplici ma molto buoni, con una attenzione particolare ai prodotti della zona. Nei mesi estivi la possibilità di mangiare all'aperto e una graziosa piscina sono il valore aggiunto del locale. Tranquillità, atmosfera distesa e cordiale, buon rapporto qualità/prezzo: c'è un po' di strada da fare, ma il viaggio merita e non ne rimarrete delusi. Specialità: Estate: erbe e fiori. Inverno: tartufi, funghi, cacciagione.



L'Ospitalità ★★☆☆ hotel
Ambiente tradizionale e accogliente.



Primavera Gastronomica

Sabato 21 aprile
ore 20

Salame e fave
Insalata di coniglio
Trota e fagiolane Val Borbera
Sfornato di primule con salsa al caprino
Castello Roccaforte
Frittelle di dente di cane

Ravioli d'ortiche in salsa Montebore
Corzetti ai funghi

Arista ai funghi porcini
Capretto arrosto

Coppa di frutti alla crema
Bavarese alle fragole
Caffè

€ 35,00 a persona, inclusi vini del territorio

Venerdì 23 novembre
ore 20

Salame crudo
Ilardo al pepe rosa
Cotechino con fonduta e tartufo nero
Sfornato di zucca con salsa al caprino
Castello Roccaforte
Fagiolane al Barbera

Ravioli in salsa al tartufo
Gnocchetti di castagne al Montebore

Vitello alla marchesa e tartufo bianco
Capra e fagiolane

Frutti di bosco con gelato
Dolce Caterina alle castagne e salsa al cioccolato
Caffè

€ 40,00 a persona, inclusi vini del territorio