

## DA GEPPE

**Categoria:** Ristoranti e trattorie

**Descrizione attività:** Per Il Golosario, nel 2013, questa è stata la trattoria dell'anno. Siete a Castagnole Monferrato, un borgo magnifico che è anche la patria del curioso vino Ruchè, nobilitato 30 anni fa dal parroco don Giacomo Cauda. Sulla piazza principale si apre il classico bar del paese, che nelle sale interne custodisce però una trattoria da scoprire, tra le nostre preferite. La gestiscono due giovani bravi e volenterosi, Andrea e Tecla appassionati di cose buone, e grandi comunicatori sui social.

La loro passione si evince fin dal primo impatto: le grissie di pane in bella mostra e quella carta dei vini che ha fatto del Ruchè la sua bandiera. Il menu non ammette deroghe alla tradizione, però ogni piatto saprà stupire con la bontà insita nei piatti tradizionali, troppo spesso dati per scontati. E qui, tutto l'anno, propongono il coccio di bagna caoda con verdure miste di stagione. A voce vi verrà raccontato un menu che comprende friciulin con insalata russa, capunet, vitello tonnato con lingua al verde, terrina in coccio di bagna caoda con verdure di stagione, cotechino con fonduta di toma della Val Maira, lingua al verde e carpionata (antipasti € 6). Di primo (€ 8) ci sono gli immancabili agnolotti al sugo d'arrosto o burro e salvia, le lasagnette al ragù di gallina bionda oppure, da provare, i ravioli di magro con farina integrale e ricotta di capra. Il piatto di sostanza sarà l'agnello al forno con le patate accanto a bocconcini di vitello al Ruchè e bistecca di coscia panata. Che buone anche la trippa, il pollo alla cacciatora, il merluzzo con le cipolle e la mitica finanziaria (secondi € 10). Ai dolci (€ 3,50) fa capolino il salame di cioccolato o la torta di nocciole senza farina. Prezzi onestissimi, ancor più con la proposta della merenda sinoira a 9 euro, che offrono dalle 18,30 in poi. Ci ringrazierete!

**Telefono:** +39 (0141) 823.532

**E-mail:** dageppe@libero.it

### Links