

## AI NEBBIOLI

**Kategorie:** Restaurants und Tavernen

**Beschreibung der Aktivitäten:** Ein Führer im Führer ist dieses Büchlein mit den Landgasthöfen, die aufgrund ihrer Lage, dem Ambiente, der Einrichtung und der Küche ausgesucht wurden. Ai Nebbioli ist zu einer echten Institution geworden mit seiner Pergolaterrasse, dem gemütlichen Speisesaal mit vielen Accessoires und schönen Fotografien die Ehren des Berufes von Maurizio Fontana, dem es gelungen ist, zusammen mit Katia Kissov eine erfolgreiche Gaststätte zu gründen. Die Preise sind auch erfolgreich und auch eine etwas längere Anfahrt zu dieser Trattoria unter dem Sanktuarium Madonna Della Guardia ist angenehm, denn sie führt durch die berühmte Gegend des Cortese di Gavi. Ein Wein, der zusammen mit dem Dolcetto von besten Weinkellereien auf der Weinkarte wiederzufinden ist. Jetzt geht es mit den Vorspeisen los, die das beste Preis-Leistungsverhältnis der gesamten GuidaCriticaGolosa (Durchschnittspreis € 3) haben: frittierte Panissa (ein Muss, aus Kichererbsen), Paprika mit Anchovis und Bagnet, Ziegenkäse, russischer Salat (frisch, wie aus dem Lehrbuch). Unter den ersten Gerichten (Durchschnittspreis € 9) sind besonders gut die Ravioli di Gavi (pur, mit Barberacreme, mit Steinpilzen, mit Butter und Salbei), ein bisschen weniger der Risotto al Montebore mit Safranfäden (etwas schwer). Angenehm die Tagliatelle mit Pesto aus Pra' mit Kartoffeln und Bohnen, die Bucatini mit Caciokäse und Pfeffer oder die kräftige und perfekte Genueser Gemüsesuppe. Jetzt kommen die zweiten Gänge (Durchschnittspreis € 11): geschmorter Stockfisch (der durfte gewiss nicht fehlen) oder gegrilltes Rumpsteak vom Fassonerind, Auberginentörtchen mit Provola und das Mailänder "orecchia di elefante" Schnitzel. Die, in unserem Fall sommerlichen Desserts (Durchschnittspreis € 5) waren für uns: Pfirsichtarte-tatin (warm mit Eis); ein Becher mit frischem Obst, Zitronenkrem und Limoncello; Aprikosentorte mit Mandeln und Amaretti; schmelzende Herzen mit Novi Schokolade und Himbeeren; Pfirsichsorbet. Glück!

**Telefon:** +39 0143 645.893

**Telefon 2:** +39 349 537.5708

**Kapazität:** 50 + 35

**E-Mail:** katiakissov@gmail.com

### Perioden Öffnen

#### Immer gültig Reservierung erforderlich

Montag:	-	geschlossen
Dienstag:	-	geschlossen
Mittwoch:	-	Reservierung erforderlich
Donnerstag:	-	Reservierung erforderlich
Freitag:	-	Reservierung erforderlich
Samstag:	-	Reservierung erforderlich
Sonntag:	-	Reservierung erforderlich

### Links

<http://www.facebook.com/ainebbioli/>