

Il Menù

Il menu del Ristorante Corona è un percorso che si snoda lungo due direttrici fondamentali: la stagionalità dei prodotti e la tradizione delle ricette.

Accanto ad alcuni piatti che sono presenti durante tutto il periodo di apertura - come il salame nobile del Giarolo, l'involentino di prosciutto e maionese in gelatina, i famosi gnocchi alla bava di latte, il bunet di cioccolato alla piemontese - dall'avvicinarsi delle stagioni scaturisce un menu vario e sempre nuovo.

Giungono in tavola il vitello tonnato, la frittata alla ricotta, le torte di verdure con le erbe del nostro orto, i fiori di zuccina in pastella, le insalate di funghi freschi, la terrina di toma al tartufo nero, il patè di tre fegati.

Si continua con i primi, preparati a mano ogni mattina. La cucina propone la pasta: i taglierini all'uovo, nobilitati in stagione dal profumatissimo tartufo bianco della val Curone, gli straccetti alla salvia, le fettuccine di borragine dell'orto; oppure i ripieni: i ravioli di carne al sugo, i tortelloni di zucca aromatizzata con poche gocce di aceto balsamico, i ravioloni di bietole dell'orto profumati alla salvia, quelli con fonduta spolverati di tartufo. E ancora: il nostro minestrone, i ceci con le costine di maiale, i tagliolini ai funghi porcini.

Tra i secondi, anch'essi espressione di una storia secolare, troviamo il manzo all'inferno – preparato secondo un'antica ricetta della casa –, l'arrosto al rosmarino, le cotolette in carpione, la trippa con le fagiolane, il polpettone di vitello in umido, le savoiarde e i bolliti misti.

Prima di passare al dessert è da non perdere la nostra selezione di formaggi: il nostro ristorante è tra l'altro segnalato sulla guida Slow Food come “locale del buon formaggio”.

A chiudere i dolci al cucchiaino: panna cotta, creme caramel con granella di nocciola, montebianco di castagne, sorbetti di frutta della valle ed infine il gelato artigianale, che negli anni sessanta ha reso il “Corona” e il signor Giovanni celebri per le coppe: “Zanzibar”, “Autunno”, “Quarto Stato” e “Segreto del Sahara”.

La selezione dei vini è attenta soprattutto al territorio dei colli tortonesi, patria del Timorasso e di ottimi rossi, ma lascia spazio anche al resto d'Italia.