

 GUIDA MICHELIN 2020

21.9

 località Carretta 4, Pióbesi d'Alba, 12040, Italy

65 - 120 EUR • Creativa

Il Punto di Vista della Guida MICHELIN



Per Flavio Costa - brillante chef di questo ristorante il cui nome prende spunto dalla data di nascita delle sue due gemelle 21. 9 (2009) - emergere come cuoco è innanzitutto una questione di passione e pazienza. E lui di costanza ne ha avuta tanta... Lasciata la riviera ligure per questo locale all'interno di una tenuta vinicola, già cantina nel '400, la cucina di Flavio si fa ambasciatrice discreta delle sue origini nel sapiente uso d'ingredienti quali zucchette, erbe aromatiche, ortaggi in generale, nonché pesce. Allievo di Corrado Fasolato, le creazioni di Costa non possono prescindere dal territorio dove nascono; la sua cucina contemporanea ed istintiva è preparata solo con materie prime selezionate ed eccellenze locali. La dettagliata carta dei vini che conta circa 750 etichette tra Tenuta Carretta, Langhe e Roero, nonché bollicine - altra passione dello chef - completa un'offerta di assoluta qualità.

[Show Less](#)



Una stella • una cucina di grande qualità, merita la tappa.



Molto confortevole