

# 21.9

 località Carretta 4, Piobesi d'Alba, 12040, Italia

50 - 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. A pranzo, piatti fortemente legati alla tradizione al bistrot *La Via del Sale*: la vista su vigneti e colline da qui è strepitosa!



Una stella MICHELIN: una cucina di grande qualità. Merita la tappa!



Ristorante molto confortevole

### Specialità

- Crema di zucchine trombette, seppie al nero e scorzette candite di limoni
- Piccione cotto al sale, pesche, porcini e la sua finanziaria
- Ciliegie cotte, camomilla e caramello acido