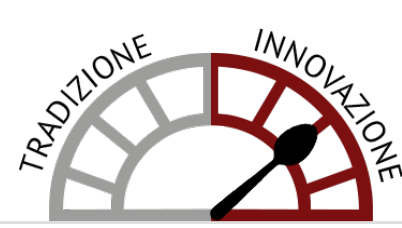


Novità
Guida
2023

— Piemonte —

Tracce

chef 20anni Tavoli all'aperto

Immersa nel verde, circondata dalle colline del Gavi tempestate di vigne, e a cinque minuti dall'outlet di Serravalle, il **Resort Villa La Bollina**, nata come residenza dei marchesi Figari di Genova e immersa in un parco secolare di oltre 100 ettari, sfoggia tutto il suo fascino Liberty, offrendo anche qualcosa in più: **Tracce**, un ristorante gastronomico in cui trovano spazio piatti legati alla tradizione piemontese (come Plin ai tre arrostiti -di inedita taglia XXL- e jus di vitello), opportunamente declinata in chiave contemporanea, e proposte di una cucina d'autore che sa far viaggiare le papille al di fuori dei confini europei, spaziando con disinvoltura dal Giappone al Sudamerica.

Lo chef **Alessandro Scardina** innesta sapientemente e senza paura di spingere sulla piccantezza, che si tratti di zenzero, rafano o peperoncino, tocchi fusion frutto delle sue esperienze all'estero, a Londra, in Australia e in Grecia, a stretto contatto con cucine esotiche. Così da questa varietà di suggestioni, escono pietanze con fresca verve come il Granciporro, rafano, polpa di maracuja e cerfoglio.

A far eco armonico a una cucina d'autore, la sala, capitanata da **Davide Giordana**, sotto la regia del patron **Ivan Famanni**, che ha alle spalle una solida esperienza nell'ospitalità di livello e nel fine dining, si muove con precisione e attenzione.

**Errica Tamani**autrice del libro *Gli anni d'oro della cucina parmigiana*, per l'*Accademia Italiana della Cucina*, collabora a "Gusto", pagina golosa della *Gazzetta di Parma***Lo chef consiglia**La Gallina, Frazione Monterotondo, 56, Gavi (AL):
per la notevole cucina, la rinomata cantina e il
panorama suggestivo tra le colline del Gavi**+390143685132****Perché fermarsi**

per la cucina piacevolmente fusion

**Chef
Alessandro Scardina**Sous-chef
Daniele Lo GrassoAi dolci
Sara TostoIn sala
Ivan FamanniIn cantina
Davide Giordana**Contatti**

+390143302585

via Monterotondo, 60
15069 - Serravalle Scrivia (Alessandria)**sito web****info@ristorantetracce.it**

PORTAMI LÌ

Chiusural'intero martedì; domenica aperto anche a
pranzo**Ferie**

novembre e febbraio

Menu degustazione

75 (5 portate), 95 (5) e 135 (8) euro

Antipasto

25 euro

Primo

26 euro

Secondo

36 euro

Dolce

15 euro

Coperto

8 euro

CONSULTA IL MENU



Ristorante con camere



Tavoli all'aperto

Legenda



Relatore: In 18 edizioni del congresso a Milano (la diciannovesima sarà 9/11 marzo 2024), 9 a Londra, 10 a New York, 4 a Chicago, una a Boston e una a Los Angeles, oltre a 5 edizioni del Food&Wine Festival e 2 edizioni del Wine Hunter, si sono alternati sul palco di Identità Golose oltre 900 protagonisti del mondo della ristorazione e della pasticceria, della pizza e del gelato. Li abbiamo evidenziati per ribadire la nostra considerazione.



Chef20anni: Locali il cui chef non ha ancora compiuto 30 anni.



Chef30anni: Locali il cui chef ha un'età compresa tra 30 e 39 anni.

Perché fermarsi: Il piatto o il motivo gastronomico che rendono quel ristorante degno di essere visitato.

Ristorante con camere: Possibilità di pernottare nella struttura del ristorante.

I prezzi: Quando possibile, abbiamo indicato i prezzi medi di antipasti, primi, secondi e dolci. In caso contrario appare il prezzo medio totale (vini esclusi).

Carte di credito: Quando la voce non compare, si intendono accettate tutte.

Nei dintorni: È possibile geolocalizzare le insegne che si trovano nelle vostre vicinanze. Per farlo, occorre consentire alla richiesta di geolocalizzazione.

Tavolo dello chef: Locali che, nella loro offerta, prevedono anche un tavolo in cucina.

Tavoli all'aperto: Possibilità di cenare o pranzare outdoor.



Pizza: Locali che si distinguono per l'eccellenza della pizza.



Shaker: Locali che si distinguono per l'eccellenza della miscelazione.



Cono: Locali che si distinguono per l'eccellenza del gelato.



Chef's table: Locali che scommettono sullo Chef's Table, tavolo speciale, con vista sulla cucina.



Stellina: Locale con Acqua S.Pellegrino.



Giglio: Locale con Acqua Panna.



The Fork: Scopri e prenota quel ristorante su The Fork.

**Novità
2023**

Novità: Locale new entry 2023.



Tradizione/Innovazione: Il tasso di memoria o creatività di un'insegna. Non è un voto, bensì la sintesi più immediata di quanto è spiegato nella scheda.



Curatore:
Paolo Marchi - paolomarchi@identitagolose.it

Caporedattore:
Gabriele Zanatta - gabrielezanatta@identitagolose.it

Supervisione:
Annalisa Cavaleri - cavaleriexpo@gmail.com
Federica Lisi - federica.lisi@identitagolose.it

In redazione:
Gaia Boretti - comunicazione@magentabureau.it
Laura Lapidari - laura.lapidari@magentabureau.it
Matilda Toschi - matilda.toschi@magentabureau.it

Collaboratori:
Maria Luisa Iannuzzi - marialuisa@identitagolose.it
Carlo Passera - carlopassera@identitagolose.it
Niccolò Vecchia - niccolovecchia@identitagolose.it

Relazioni commerciali:
Cinzia Benzi - guida@identitagolose.it

Coordinamento digitale:
Filippo Sacchi - filippo.sacchi@magentabureau.it

Progetto grafico e programmazione:
Elia Bogani - www.eliabogani.it

Traduzioni:
Federica Lisi - federica.lisi@identitagolose.it