

Novità
Guida
2024



— PIEMONTE —

La Darbia

**Chef's
TABLE** Tavoli
all'aperto



Chef

Matteo Monfrinotti

SOUS-CHEF

Sebastiano Pagliaro

AI DOLCI

Edoardo Cartasegna

IN CANTINA

Erika Rigoni e Riccardo Ielmini

Una location dallo spirito e arredi provenzali, così voluti, e così riusciti. In tutto. Tanto da diventare una proposta pervasiva anche per il Lago d'Orta stesso. Una novità che impatta sulla zona, perché è un arricchimento. Calore, allure, tendaggi vari, candele. Una sorta di percorso in quello che ha tutta l'aria di essere un giardino botanico e accoglie una cucina che, per pochi, sarà "a vista": lo chef's table.

Per tutti gli altri ospiti, anche dell'hotel annesso, c'è un lungo corridoio e immense vetrate a fare da sfondo a piatti materici, ricchi e ricercati verso l'equilibrio, che si spostano ricercando acidità da un lato e timbriche più animate dall'altro. Sfruttando acidità intrinseche degli ingredienti, ben calibrate e presentate come omaggio al Piemonte. Come primo spunto. Da provare e riprovare gli Spaghetti di Bossolasco (zona tra le più elette dell'Alta Langa) con bisque, porcini, colatura di alici, cozze alla marinara. Il Riso carnaroli con elementi vegetali, provenienti dal proprio orto, assieme alla panna cotta restano in una memoria incancellabile.

Contatti

+393893113813

via per Miasino
28010 - Vacciago (Novara)

sito web
info@ladarbia.com

Erika Mantovan



laureata in Economia e valorizzazione del turismo, trasforma la sua passione per l'enogastronomia in lavoro. Giornalista, è consapevole dell'effetto moltiplicatore che anche solo un ingrediente può avere in un territorio. Da 15 anni viaggia (molto) e racconta tutto quello che assaggia di curioso ed entusiasmante



LO CHEF CONSIGLIA

Azienda Agricola Baragiooj ad
Ameno (Novara)

+393319908051



PERCHÉ FERMARSI

per la calma che solo il Lago ti dà,
per l'architettura messa a punto
nientedimeno che dallo Studio
Primatesta. Per i tramezzini a pranzo
bordo piscina per chi sceglie di
fermarsi a dormire



Ristorante con camere



Tavoli all'aperto

CHIUSURA

mercoledì e a pranzo tranne sabato,
domenica e festivi

FERIE

Dal 27/10 a fine febbraio 2025

CARTE DI CREDITO

no Diners

MENU DEGUSTAZIONE

90, 100 e 140 euro

ANTIPASTO

24 euro

PRIMO

26 euro

SECONDO

28 euro

DOLCE

14 euro

COPERTO

5 euro

TAVOLO DELLO CHEF PER 4 PERSONE