

Albergo Ristorante *La Pineta* ★★☆☆



Tutto è iniziato nel lontano 1965 quando il padre della sig.ra Garino, Giuseppe, allora di professione calzolaio, aprì un piccolo chiosco chiamato La Pineta. Coraggio da vendere e anche un po' di incoscienza, se si pensa che, a parte la chiesa, allora vi era soltanto una casa. Nel giro di pochi anni però, S. Anna divenne meta di villeggiatura e gite domenicali. Il piccolo albergo, gestito poi dalla sig.ra Garino vinse la sua scommessa: ampliato a più riprese, è diventato oggi un tre stelle con 12 camere arredate con cura ed ogni comfort con clienti che arrivano da tutto il Piemonte, dalla Francia, dalla Germania e dalla Svizzera.

Grazie alla tenacia e all'arte del saper fare, la sig.ra Fiorentina è riuscita anche ad ottenere il prestigioso marchio dell'ospitalità italiana e la citazione in alcune delle migliori guide italiane (Michelin e Veronelli).

CUCINA - RESTAURANT - KÜCHE

ITALIANO

Fiore all'occhiello del menu giornaliero è il vero FRITTO MISTO ALLA PIEMONTESE cotto rigorosamente al momento. Il fritto misto comprende varie verdure, frutta, semolino, amaretto, cervella, filone, bistecca, funghi e salsiccia. La pasta è preparata in casa con specialità di agnolotti riempiuti a mano, tagliatelle al rosso d'uovo e gnocchi con patate della valle. Come selvaggina viene cucinato il cinghiale accompagnato con polenta "pignulet". Selezione di formaggi con sua eccellenza il CASTELMAGNO.

Come dolci dominano le PESCHE RIPIENE, il BUNET, le CROSTATE tiepide di mele "bouras" della zona.



FRANÇAIS

Le fleuron du menu quotidien est le véritable "FRITTO MISTO ALLA PIEMONTESE" que le chef GIANNI cuit rigoureusement dans la poêle à la minute. Le "fritto misto" est composé de différents légumes, fruits, semoule, amaretto, cervelle, moelle, steak, champignons et saucisse.

Les pâtes sont faites maison, les "agnolotti" remplis à la main, les tagliatelle sont aux œufs frais et les gnocchi sont faits avec les pommes de terre du terroir.

Le sanglier est accompagné de polenta "pignulet".

Dans la bonne sélection de fromages il ne faut pas oublier l'excellent "CASTELMAGNO". Les desserts appartiennent à la tradition piémontaise: les PÊCHES FARCIES, le "bunet" et tartes tièdes aux pommes "bouras" du pays.

DEUTSCH

Das Aushängeschild vom Meisterkoch GIANNI ist sein täglich von ihm selbst frisch zubereiteter FRITTO MISTO ALLA PIEMONTESE (frittierte Köstlichkeiten aus dem Piemont), bestehend aus frittierten Gemüsen, Obst, Griesschnitten, Hirn und Bries, feinen kleinen Schnitzelchen, Pilzen und Salsiccia. Bei den frischen hausgemachten Teigwaren stechen besonders die AGNOLOTTI RIPIENI (von Hand gefüllte Ravioli) und die TAGLIATELLE AL ROSSO D'UOVO (Eiernudeln) hervor, ausserdem gibt es leckere GNOCCHI (Nockerln aus den Bio-Kartoffeln des Mairatals).

Als Wildbret steht CINGHIALE con POLENTA "pignulet" (Wildschwein mit typischem Polentabrei) auf dem Speiseplan. Eine grosse Auswahl an Käsespezialitäten, darunter Seine Exzellenz Käsekönig CASTELMAGNO, gefolgt von einer ganzen Reihe leckerer Desserts, wie z. B. PESCHE RIPIENE (gefüllte Pfirsiche), der klassische Piemont-Pudding BUNET und nicht zu vergessen ein leckerer WARMER APFELKUCHEN aus den örtlichen Boskop-Äpfeln runden ein Feinschmeckermahl aufs Glanzvollste ab.



Albergo Ristorante
La Pineta ★★☆☆



OSPITALITÀ - HÔTEL - ZIMMERANGEBOTE

ITALIANO

L'albergo dispone di 12 camere arredate con cura e dotate di:

- servizi
- telefono diretto
- TV COLOR SATELLITARE
- ACCESSO INTERNET
(nelle camere connessione wi-fi gratuita)
- FRIGOBAR

FRANÇAIS

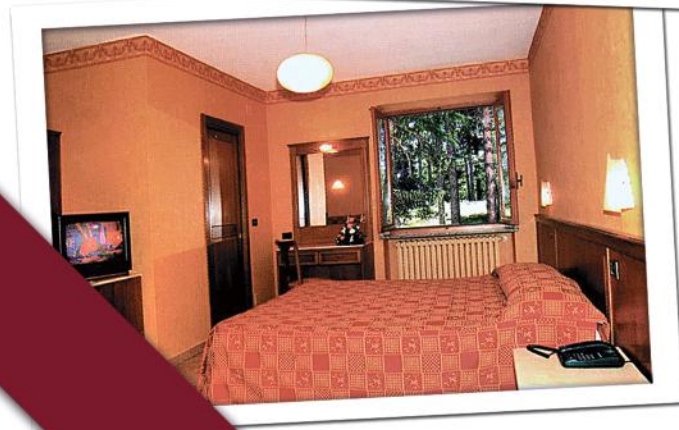
L'hôtel dispose de 12 chambres soigneusement aménagées et spacieuses, dotées de:

- toilettes
- téléphone avec ligne directe
- TÉLÉVISION PAR SATELLITE
- ACCÈS INTERNET (wi-fi gratuit dans les chambres)
- FRIGOBAR

DEUTSCH

Das 3-Sterne-Hotel verfügt über 12 stilvoll eingerichtete

- Zimmer mit Bad/Dusche
- Durchwahltelefon
- Satelliten-Farbfernseher
- Internet-Anschluss (Free Wi-Fi im Zimmer)
- Frigobar.



LE COPPELLE

ITALIANO

Incisioni rupestri dell'età del bronzo.
Oltre 20.000 coppelle su circa 20.000 mq.
A Roccabruna in Valle Maira. (CN)

Per maggiori informazioni visitare il sito:

www.coppelleroccere.com

Possibilità di visita al sito archeologico delle Coppelle
(Servizio navetta)

FRANÇAIS

Gravures rupestres de l'âge du bronze.

Plus de 20 000 tasses d'environ 20 000 mètres carrés.

Un Roccabruna à Valle Maira. (CN)

Pour plus d'informations, visitez: www.coppelleroccere.com

Possibilité de visiter le site archéologique de coquillages
(service de navette)

DEUTSCH

Felszeichnungen aus der Bronzezeit.

Mehr als 20.000 Tassen von etwa 20.000 Quadratmetern.

Ein Roccabruna in Valle Maira. (CN)

Für weitere Informationen besuchen:

www.coppelleroccere.com

Gelegenheit, die archäologische Stätte von Shells be-
suchen (Shuttle-Service)