


La Vetrina del Gusto

RUBINI DI CUORI


TANTRIS 22 
corso Risorgimento 384 - NOVARA
tel. 0321-657343 chiuso domenica sera e lunedì
chef Marta Grassi
prezzo medio a persona 50/70 euro (vini esclusi)

POSIZIONE 
 Comodo: a pochi chilometri dal casello Novara Est sull'A4 To-Mi

AMBIENTE 
 Trenta coperti. Tranquillo, raffinato con qualche arredo d'arte

MATERIA PRIMA 
 Buona ricercatezza di pesci freschi e volatili (dalla ricciola alla pernice)

CUCINA 
 Ottima miscellanea di cucina mediterranea, *nouvelle cuisine* ed oriente

CREATIVITA' 
 Capesante in zabaione con uova di salmone e wasabi; ricciola impanata e crema di zucca, triangoli alla toma d'alpe con patate, topinambur e sugo di noci e carciofi. Grand dessert *au chocolat* imperdibile. Fantasia alle stelle!


CARTA VINI 
 Ottimi vini italiani e francesi. Cantine pregiate pure per bottiglie da 375 mm

SERVIZIO 
 Attento e cortese. Belle decorazioni sui tavoli, raffinatissima posateria


DA FRANZ 22 
via Roma, 35 - FORMIGLIANA (VC)
tel. 0161-877005 chiuso lunedì e martedì
chef Andrea Franz
prezzo medio a persona 45/65 euro (vini esclusi)

POSIZIONE 
 Facilmente raggiungibile all'uscita dell'A4 To-Mi casello di Balocco

AMBIENTE 
 Quaranta coperti comodi. Confortevole, curato ma essenziale negli arredi

MATERIA PRIMA 
 E' il punto di forza del locale con una varietà di antipasti di pesce crudo di grande qualità. Capesante *nature* che si sciolgono in bocca: da urlo!

CUCINA 
 Curata e inappuntabile elaborazione dei piatti. Fantasiata presentazione


CREATIVITA' 
 Gustosi accostamenti frutta & crostacei. Da provare l'Orata in pan pesto e fiori di lavanda, risotto al profumo di peperone con sughetto di tonno rosso

CARTA VINI 
 Buona scelta di importanti vini italici ed internazionali.

SERVIZIO 
 Gentile e simpatico lo chef segue anche in sala gli ospiti mettendoli a loro agio

RESTAURANT POUR RENDEZ-VOUS




GREY FOOD & CHARME 23 
Via Marco D'Oggiono, 6 - MILANO
tel. 02-58104107 chiuso domenica e sabato pranzo
chef Fabrizio Ferrari
prezzo medio persona 50/60

POSIZIONE 
 Vicino al metrò (Duomo, Porta Genova, S. Agostino). Zona Navigli

AMBIENTE 
 Una trentina di coperti, atmosfera calda, cena romantica a lume di candela

MATERIA PRIMA 
 Molta attenzione nella scelta di verdure, pesce e formaggi

CUCINA 
 Cucina mediterranea reinterpretata con ottime *mises en place*

CREATIVITA' 
 La fantasia dello chef riesce a esprimersi con abbinamenti originalissimi come il Brandade di baccalà con pomodoro disidratato e tacos di polenta, Tortino di cardi e crema di pecorino ma anche nell'Anatra a due cotture

CARTA VINI 2 
 Ampia scelta nazionale. Degna di menzione la carta dei vini dolci

SERVIZIO 3 
 Curato, preciso e sobrio

N. B. In questa rubrica, curata da appassionati di enogastronomia e *de bon vivre* (assolutamente *dilettanti*) proponiamo la presentazione di alcuni ristoranti che potranno soddisfare le aspettative di una coppia (ma anche di un gruppo di amici), per un *tête-à-tête* o una cena in compagnia che, oltre al buon cibo ed al buon vino, offra un ambiente affascinante per una serata davvero indimenticabile.

Le valutazioni, meramente ludiche e indicative, variano da 1 a 5 rubini di cuori per ognuno dei 7 criteri di menzione.

Kali Orefi - Nasdrovie - Bonne Chance