

La Vetrina del Gusto

RUBINI DI CUORI

VILLA SANT'ESPEDITO 26

Strada per Ceretto, 660 (s.p.26) - MORTARA (PV)
tel. 0384-99904 o 0384-99194
caratteristica: chef Edi Fantasma
prezzo medio a persona 55/65 euro (vini esclusi)

POSIZIONE

Immerso nel lussureggiante parco dell'albergo relais tre stelle

AMBIENTE

Caratteristico cascinale ammodernato e arredato con pregio e raffinatezza

MATERIA PRIMA

E' il regno dell'oca di qualità, selezionata tra eccezionali produttori

CUCINA

L'abilità di Edi Fantasma, cuoco della tradizione già all'osteria Guallina, si esprime in ogni piatto: dal tipico ragò di coscia d'oca alla lasagna all'astice

CREATIVITA'

Fantasia per tutti i gusti: dalla croccante sogliola nappata con farina di frutta secca alla costoletta di cervo con cavolo rosso stufato e barbabietola

CARTA VINI

La cantina è sia un'enoteca fornitissima che un piccolo museo di rarità

SERVIZIO

Cortese e puntuale con simpatia ma anche professionale discrezione

LA TAVERNA DEL PITTORE 28

piazza del Popolo, 39 - ARONA (NO)
tel. 0322-243366 chiuso il lunedì
caratteristiche: chef Renato Bacchetta
prezzo medio a persona 65/75 euro (vini esclusi)

POSIZIONE

Veranda (anche invernale) sul lago Maggiore con incantevole vista sulla Rocca d'Angera

AMBIENTE

Suggestive volte e mattoni a vista nell'interno. Più informali gli arredi della veranda impreziositi però da candelabri d'argento e bouquet di fiori freschi

MATERIA PRIMA

Ottimi crostacei, pesci d'acqua dolce e di mare col "lardo di calamari"

CUCINA

Peripezie culinarie per benfare la scaloppa di rombo farcita ai gamberi rossi (crudi)

CREATIVITA'

Eccezionale fantasia capace di partorire il sandwich di foie gras con pere al passito di Pantelleria, lasagnetta di mare multicolor e gnocchetti alla fonduta tartufata

CARTA VINI

Interessante scelta tra le migliori cantine italiane e molteplici vini francesi

SERVIZIO

Cordiale e attento. Ma il 10 % sul conto legittima ulteriori aspettative...

ART & WINE

RESTAURANT POUR RENDEZ-VOUS



AL TRENO DI MEZZANOTTE 20

via Fiori Chiari 8 - MILANO
tel. 02-8056227 www.orient-express.it
caratteristiche: live music ven e sab, brunch dom
prezzo medio a persona 45/55 euro (vini esclusi)

POSIZIONE

Nel cuore di Brera, affacciato sulla suggestiva e storica passeggiata serale con dehors a lume di candela, a quattro passi dal centro e dai locali trendy

AMBIENTE

La sala che ricostruisce il vagone del mitico Orient Express è da sola motivo di una visita: per chi ama luci più basse ecco il finto dehors-stazione

MATERIA PRIMA

Buona varietà e qualità del pesce e della pasta fatta in casa

CUCINA

Gustosi i fiori di zucca al forno con ricotta ed il rombo con gli asparagi

CREATIVITA'

Intrigante il filetto d'orata al cartoccio con pinoli e uvette

CARTA VINI

Discreto assortimento di vini italiani con qualche bottiglia straniera

SERVIZIO

Sempre pronto ad accontentare anche i clienti più esigenti

N. B. In questa rubrica, curata da appassionati di enogastronomia e *de bon vivre* (assolutamente *diletta-nti*) proponiamo la presentazione di alcuni ristoranti che potranno soddisfare soprattutto le aspettative di una coppia per il classico *tête-à-tête* ma pure quelle di un gruppo di amici per 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 Oresi - Nasdrovie - Bonne Chance