

La Vetrina del Gusto

RUBINI DI CUORI

LA TAVERNA DEL RICETTO 23

piazza Castello 31, rua V - Candelo (Bi)
tel. 015-2536066 web: www.latavernadelricetto.it
chef: Fulvio Rinolfi e Roberto Motta
prezzo medio a persona 50/60 euro (vini esclusi)

POSIZIONE

Incantevole locanda ricavata nell'antico borgo del XIV secolo (il ricetta) tra torri e mura in pietra; passeggiata romantica e vista mozzafiato su Biella

AMBIENTE

Volte e saloni in pietra, luci soffuse da paralumi in ferro battuto: perfetto connubio tra l'originalità medievale e il tecnologico comfort moderno

MATERIA PRIMA

Il tonno di coniglio e il persico dei laghi novaresi sono da soli specchio di qualità

CUCINA

Verace e fedele realizzazione di piatti vercellesi e biellesi

CREATIVITA'

Qualche esempio di ricerca nelle tradizioni perdute. Fantasia nei dolci

CARTA VINI

Vini italiani e francesi per diversi gusti e palati ma poca varietà di etichette

SERVIZIO

Elegante e professionale attenzione ad ogni esigenza della clientela

BIVIO 21

via Bivio 2 - Quinto Vercellese (Vc)
tel. 0161-274131 e-mail: ristorantebivio@hotmail.com
chef: Gianni Sarzano
prezzo medio a persona 40/50 euro (vini esclusi)

POSIZIONE

Facilmente raggiungibile dall'autostrada A4 (uscita Greggio) e A26 (Vercelli Est)

AMBIENTE

Curato con raffinatezza di arredi. Scenografica l'imponente stufa in ghisa

MATERIA PRIMA

Buona qualità e varietà di carne e pesce. Lumache di vigna e rane

CUCINA

Interessante reinterpretazione dei migliori piatti della tradizione piemontese

CREATIVITA'

E' il punto di forza dello chef Gianni che avvince i palati con rotolo di anguilla marinata al moscato, foie gras d'anatra, petto leggermente affumicato e gelatina al Sauternes, rustiche di farina di farro con agnello, broccoletti e pecorino

CARTA VINI

Buona scelta di bottiglie nazionali e straniere con etichette originali

SERVIZIO

Discrezione e cortesia di un'accogliente gestione familiare

RESTAURANT POUR RENDEZ-VOUS



I MORI - VILLA AMINTA 31

via Sempione Nord, 123 - Stresa (Vb)
tel. 0323-933818 web: www.villa-aminta.it
chef: Giuseppe Vigna
prezzo medio a persona 65/75 euro (vini esclusi)

POSIZIONE

Dall'accogliente e maestoso gazebo in ferro battuto non è un sogno scorgere le tre isole Borromee specchiate nel Lago Maggiore: di giorno come di notte

AMBIENTE

Villa Liberty con dosati sfarzi rococò, lampadari e suppellettili artistici

MATERIA PRIMA

Ottima qualità di prodotti ittici lacustri e marini, crostacei, carni e verdure

CUCINA

Pregevoli presentazioni ed elaborazioni dei piatti, versatili secondo richiesta

CREATIVITA'

Stuzzicanti proposte di scaloppe di fegato grasso croccante con germogli di stagione, risotto al pesto di basilico con medaglioni di astice

CARTA VINI

Ricco assortimento di vini italiani e stranieri, più e meno importanti

SERVIZIO

Siamo nel ristorante di un hotel 5 stelle. Basta lasciarsi coccolare...

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 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 Orefici - Nasdrovie - Bonne Chance