



La Vetrina del Gusto


RUBINI DI CUORI: I RISTORANTI SELEZIONATI DA ART & WINE

PINOCCHIO 26 
via Matteotti 147 - Borgomanero (No)
tel. 0322-82273 web: www.ristorantepinocchio.it
chef: Piero Bertinotti - 1 STELLA MICHELIN
prezzo medio a persona 60/70 euro (vini esclusi)


POSIZIONE 
Il ristorante è in un incantevole giardino, delizioso nella bella stagione.


AMBIENTE 
Mobilia e posateria di pregio donano alla sala confortevole raffinatezza.


MATERIA PRIMA 
Sia il carpaccio di fassone che quello di tonno si sciolgono in bocca: ottimi!
Da gustare anche i prodotti tipici: tapulone, oca, lumache o funghi porcini...

CUCINA 
Il tocco del grande Bertinotti si sente (anche quando manca in un piatto...).

CREATIVITA' 
Emozionanti varietà sulla cucina tradizionale piemontese: manzo alla crema di gorgonzola, eccellente la millefoglie di melanzana con fonduta di tome.


CARTA VINI 
Vini soprattutto piemontesi per una scelta comunque assai varia.

SERVIZIO 
La vivace simpatia è pari soltanto all'accortezza ed alla discrezione.


EUPOSIA - AL PORTICO 21 
piazza Libertà 12/13 - Robbio (Pv)
tel. 0384-673762 web: www.euposiaristorante.it
chef: Roberta Bacchella
prezzo medio a persona 40/50 euro (vini esclusi)

POSIZIONE 
Facilmente raggiungibile dall'autostrada A26 (uscita Vercelli Est)

AMBIENTE 
Arredi moderni in legno scuro illuminati da grappoli di lucine indovinate.

MATERIA PRIMA 
Si distingue per la qualità sia del pesce (tonno e baccalà) che del manzo: dal filetto argentino alla saporita tagliata del Nebraska.

CUCINA 
Squisiti il budino di zucchine con pesto così come il salame al cioccolato.

CREATIVITA' 
Un incanto le *tre forme* di tonno, gli spaghetti monograno di farro con salsa di zucchine e tonno affumicato e lo strudel di pesca, amaretti e gelato.


CARTA VINI 
Discreta scelta di etichette (spumanti e passiti i migliori), buona varietà di *mezzine*.


SERVIZIO 
Cura e precisione in sala per una cena molto intima ed accogliente.





CASTELLO SEESCHLOSS 24 


via Circonvallazione 26 - Ascona (Svizzera Italiana)
tel. 0041-091-7910161 web: castello-seeschloss.ch
chef: Matthias Althof
prezzo medio a persona 45/55 euro (vini esclusi)

POSIZIONE 
Affacciato sulla romantica piazzetta di Ascona, che declina sulla riva elvetica del lago Maggiore d'estate inebria i sensi con la cena in giardino *pieds dans l'eau*, d'inverno con la vista lacustre dall'interno.


AMBIENTE 
Tavoli in ferro battuto del giardino con posate d'argento; eleganti e assai curate le sale interne, impreziosite da opere d'arte e volte decorate.

MATERIA PRIMA 
Pesce di mare fresco e di qualità: dai gamberoni al carpaccio di tonno.

CUCINA 
Salse entusiasmanti, connubio di cucina mediterranea e *nouvelle cuisine*, in abbinamento alla sogliola e ai crostacei, o alle tagliatelle con cantarelli.

CREATIVITA' 
Zuppa di melone per i vegetariani, pulcino ruspante al forno per i carnivori impenitenti ma soprattutto tiramisù ai frutti di bosco per veri golosi.

CARTA VINI 
Da migliorare: buone etichette, interessanti vini *Vaudoise* ma pochissima scelta.

SERVIZIO 
Puntuale come... un orologio svizzero! Accorto come si confà al ristorante di un romantico hotel 4 stelle. Anche ameno se vi serve una graziosa biondina elvetica simpatica quanto premurosa.

La Vetrina del Gusto

RUBINI DI CUORI: I RISTORANTI SELEZIONATI DA ART & WINE

IL SOLE DI RANCO 26

piazza Venezia 5 - Ranco (Va)
tel. 0331-976507 web: www.ilsolediranco.it
chef: Davide Brovelli - 1 STELLA MICHELIN
prezzo medio a persona: 70/80 euro (vini esclusi)

POSIZIONE

Ristorante e albergo sono raggomitolati in un verde crinale sulla sponda lombarda che domina il suggestivo e poetico scenario del lago Maggiore.

AMBIENTE

Bella veranda panoramica estiva, curata posateria, sala interna ben arredata.

MATERIA PRIMA

Scamponi, ricci di mare, *crudité* marine e lacustri per i palati più fini ed esigenti.

CUCINA

Il figlio d'arte del celebre chef Carlo s'impegna per imitare il Maestro.

CREATIVITA'

Storiche creazioni capisaldi di successo: lasagnette con scampi al Sauternes, fegato grasso con gelatina al Porto, luccio perca con senape ghiacciata, topinambur e pistacchi

CARTA VINI

Ben 1800 etichette per 22mila bottiglie in tre cantine: i numeri parlano da soli.

SERVIZIO

Cordiale ma con qualche distrazione e ritardo di troppo per la fama del posto.

CASTELLO DI ROPPOLO 20

piazzale Castello 2 - Roppolo (Bi)
tel. 0161-980000 web: www.ristorantecastellodiroppolo.com
chef: Fabio Mattè e Giuseppe Piazza
prezzo medio a persona: 40/50 euro (vini esclusi)

POSIZIONE

Arroccato su un colle che domina i vigneti di Erbaluce ed il lago di Viverone. Romantica vista mozzafiato dalla balaustra esterna e dal balcone estivo.

AMBIENTE

Il ristorante con sale dalle volte affrescate a motivi floreali è dentro al castello, sorto intorno ad una torre del X secolo, sede di un'Enoteca regionale.

MATERIA PRIMA

Gustosa varietà di pesce e carne con alternative di funghi, lumache e formaggi.

CUCINA

Buona realizzazione di piatti piemontesi e di mare: deliziosa crema con frutti di bosco.

CREATIVITA'

Interessanti fiori di zucca farciti su letto di pesto di rucola, fantasia di pasta fresca con capesante e pistilli di zafferano, petto di germano farcito alle prugne.

CARTA VINI

I migliori vini dei vitigni autoctoni con qualche proposta veneta e toscana.

SERVIZIO

Disponibilità e cordialità sono figlie della spontaneità dei gestori.

ART & WINE



ROCCE DI PINAMARE 27

via Aurelia 39 - Andora (Sv)
tel. 0182-85223 web: www.pinamare.com
chef: Carlo Posati e Luigi Bombardieri
prezzo medio a persona: 70/80 euro (vini esclusi)

POSIZIONE

Si è già in estasi scendendo per la pineta che nasconde il locale affacciato sulla scogliera e sul porto di Andora, ben visibili dalla veranda tutto l'anno.

AMBIENTE

Muri e pavimenti in pietra ghermiscono eleganti tavoli nei tenui riflessi di lumi di candela tra cui si staglia imponente uno scenografico caminetto.

MATERIA PRIMA

Ode al mosaico di crostacei con mezzo astice, mezza aragosta, gamberone e scamponi: par d'essere rifocillati direttamente su un peschereccio ligure.

CUCINA

Inappuntabile e genuina cottura del pescato diurno, come la mormora su pietra appena insapida da un filo di ottimo extravergine.

CREATIVITA'

Originali sformati di tartufo e di pecorino. Fantasia sui dessert *au chocolat*.

CARTA VINI

Dai liguri ai neozelandesi. Superlista di "dolci" con Sciacchetra, Picolit e Chateau d'Yquem

SERVIZIO

Ambiente e cibi son così eccelsi che si perdona volentieri qualche ritardo...

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 Oresi - Nasdrovie - Bonne Chance