

# La Vetrina del Gusto

## I RISTORANTI DI ART & WINE

## RUBINI DI CUORI

**I CASTELLI.....23 rubini di cuori**  
piazza Lungolago, 2 - 28821 Cannero Riviera (Vb)  
tel. +39 0323-788046 chef: Mario Bonfanti  
web: www.hotelcannero.com e-mail: info@hotelcannero.com  
prezzo medio a persona: 45 - 65 vini esclusi

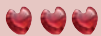
### POSIZIONE

La sua spettacolare ubicazione *pieds dans l'eau* lo rende eccezionale in primavera e d'estate con l'incantevole vista del Lago Maggiore e dei ruderi misteriosi dei Castelli dalla riparata balconata o direttamente dal *debors* sul passeggio. Ma le ampie vetrate ne fanno una mèta suggestiva ove pranzare anche in autunno tra le malinconiche brume lacustre tanto care al poeta Vittorio Sereni.



### AMBIENTE

Bella posateria d'argento, raffinati arredi, comode ed eleganti sedie imbottite. Cristalleria sottotono.



### MATERIA PRIMA

Il pesce fresco di lago la fa da padrone accanto a prodotti tipici dei vicini monti dell'Ossola. Ma non mancano varietà di buone carni e pesci di mare.



### CUCINA

La valorizzazione semplice dei prodotti locali e piemontesi (funghi) si sublima nel persico dorato con guarnizione di riso agli agrumi: sapori e armonia ottimi.



### CREATIVITA'

L'impronta *nature* dello chef attenua la creatività. Pochi i piatti originali: zuppa di cipolle bionde gratinate al gruviera, salmerino tiepido profumato al timo e erbe verdi.



### CARTA VINI

Buona selezione di vini piemontesi e varietà delle tipicità regionali italiane. Qualche champagne. Pochi vini importanti.



### SERVIZIO

Preciso, solerte, ossequioso e mai invadente. Come si confà al ristorante di un albergo quattro stelle aduso a servire una clientela internazionale.



## INCANTO LACUSTRE

**C**annero Riviera è un paesino in discesa abbarbicato sui declivi dei colli che si bagnano nel Lago Maggiore. Emozionante la sua lunga passeggiata cheta (nei giorni infrasettimanali), incantevole potersi accoccolare accanto ad una balconata sul ciglio delle acque in un ristorante grazioso e confortevole. La cucina sobria de **I Castelli** mira ad esaltare tipicità del **Verbano** e dell'**Ossola**, come pesci o il prosciutto e la bresaola di cervo della **Val Viguzzo** con gherigli di noci e miele di **Cannero**, più che a stupire **gourmet spandistelle**: si addice perciò a chi vuole mangiar bene senza urgenza di choc emozionali papillari. La tradizione lacustre regna sovrana e comunque narra in ogni piatto come si può, con ingredienti a volte anche un po' banali, far trascorrere un piacevolissimo pranzo o un'indimenticabile cena **tete a tete**.

**N.B. I GIUDIZI VANNO DA 1 A 5 RUBINI DI CUORI PER UNA VOTAZIONE MASSIMA DI 35 RUBINI DI CUORI.**



ART & WINE