

# La Vetrina del Gusto

I RISTORANTI DI ART & WINE

RUBINI DI CUORI

**LOCANDA S. UFFIZIO.....25 rubini di cuori**  
Strada del S. Uffizio 1 - Cioccaro di Penango (Asti)  
tel. +39 0141 91 62 92 e-mail santuffizio@thi.it  
chef: Fabrizio Donna  
prezzo medio a persona: 50 - 60 vini esclusi

## POSIZIONE

Proprio in cima ad un promontorio che s'erge tra i vigneti dei colli del Monferrato astigiano a due passi da Moncalvo. Dalla veranda il verde incanta il guardo...



## AMBIENTE

Volte originali e affrescate, dipinti antichi, steli di foggia medievale, pavimento in cotto, lucine stilizzate ne fanno una cornice incantevole per gli amanti della bellezza. I piatti personalizzati e la posateria di pregio ne esaltano la raffinatezza per una cena da ricordare.



## MATERIA PRIMA

Il fassone è talmente fine da sciogliersi in bocca. La carne di bovino piemontese è consona alla tradizione monferrina. Gli agnolotti veraci e gustosi. E non bisogna dimenticare che è la patria del tartufo...



## CUCINA

Buona interpretazione culinaria piemontese con veraci curiosità dal ristretto di Gallina di Saluzzo (e agnolotti al tovagliolo) al vitello tonnato alla vecchia maniera.



## CREATIVITA'

Non molti i piatti davvero originali ed emozionanti. Da menzionare lo sformato di peperone in salsa al gorgonzola e foie gras al torcione con gelatina al Moscato.



## CARTA VINI

Tripudio di etichette piemontesi, tante cantine blasonate. Pochi internazionali ma ottimi champagne e passiti.



## SERVIZIO

Premuroso, preciso e financo gioviale. Perfettamente in linea con il ristorante di un hotel quattro stelle.



## UNA LOCANDA PER INNAMORARSI

È già un'emozione solo salire fino alla **Locanda del Sant'Uffizio**, prestigioso hotel 4 stelle della catena **The Collection**, tra i declivi vitati e il verde monferrino. Entrare in questo antico convento monastico, dove i domenicani nel **Seicento** già facevano vini invidiati dai vicini francescani di **Moncalvo**, è davvero sublime per chi apprezza le antiche vestigia e la bellezza artistica. L'ambiente sobrio ma elegante curato dal bravo direttore **Vito Andresini**, i vini selezionati dal sommelier **Luca Bevilacqua** ne fanno un dolce cove dove è facile avere indimenticabili *rendez-vous*. La cucina monferrina, come la rollata di coniglio nostrano al tartufo bianco (*foto*), sazia palati esigenti ma ha bisogno di maggior tono e creatività.

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

