

# La Vetrina del Gusto

## I RISTORANTI DI ART & WINE

## RUBINI DI CUORI

**COMBAL ZERO.....33 rubini di cuori**  
piazza Mafalda di Savoia - 10098 Rivoli (To)  
tel. +39 011 9565225 chef: Davide Scabin  
e-mail [combal.zero@combal.org](mailto:combal.zero@combal.org)  
prezzo medio a persona: 90 - 110 vini esclusi

### POSIZIONE

Sulla cima del colle che all'ombra del sabauda castello domina la città torinese il panorama è splendido dalle vetrate che immense accolgono lo sguardo estasiato di una coppia. Un posto di cui (e dove) è facile innamorarsi...



### AMBIENTE

Posate, cristalli, arredi sono di raffinata eleganza e s'intonano perfettamente all'interminabile parquet ligneo che sembra improvvisarsi passerella da sfilate...



### MATERIA PRIMA

La grande cura nella selezione, dalle carni al pesce, dalle verdure ai formaggi (di ogni regione...) lasciano entusiasti. Le liste di acque e caffè straviziano...



### CUCINA

La quaglia caramellata con asparagi e salsa al tartufo nero è deliziosa. Da provare anche il rombo chiodato con salsa di ostriche, patate fondenti al limone e caviale Calvisius. La perfezione è servirli più caldi...



### CREATIVITA'

Dal riso Acquerello con foie gras d'oca e carciofi (foto [www.altissimoceto.it](http://www.altissimoceto.it)), si giunge alle ostriche con crema di patate e gelatina di fondo bruno o al torcione di fegato grasso con finocchi, cipolle di tropea e gelatina di blue mountains.



### CARTA VINI

I marchi più prestigiosi italiani e francesi e di molte altre nazioni: dal Champagne Philipponat Rosé al Sassicaia ma passando anche da Chardonnay magiari a portata di ogni tasca...



### SERVIZIO

Inappuntabile, cortesemente sempre presente ma discreto. Sotto tono le divise, ma son già pronte le nuove...



## NEL CASTELLO REGALE

Per la prima volta celebriamo un locale dedicando al tempo stesso la ricetta al suo chef. Ma è anche il ristorante, accolto all'ombra del **Castello di Rivoli** in un locale di eccezionale raffinatezza e giustapposizione, che si è finora guadagnato il punteggio massimo nella storia di queste recensioni. Le emozioni si sprecano e l'atmosfera è squisitamente regale: e si fa in più romantica e mozzafiato se la notte affresca di lumi metropolitani le vetrate e si tiene la mano di una fanciulla bella e speciale. Par quasi un sogno.... La varietà dei manicaretti predisposti con estro ma senza eccessi dallo chef è pronta a viziare i clienti che, come dice lo stesso **Scabin**, sono protagonisti su un palcoscenico... **Chapeau! N.B. I GIUDIZI VANNO DA 1 A 5 RUBINI DI CUORI PER UNA VOTAZIONE MASSIMA DI 35 RUBINI DI CUORI.**

