

LIVIGNO [SO]

SONDRIO KM 107

Chalet Mattias

via Canton, 124

☎ 0342997794

www.chaletmattias.com

Chiuso: martedì;

in alta stagione sempre aperto

Ferie: 5-29/6; 5-30/11

Coperti: 34

€ 60.00 vini escl.

☎ AE, CSi, MC, Visa, POS

☎ * ♿

80

55 Cucina | 16 Cantina |

8 Servizio | 1 Bonus

Ristorante. Prosegue inarrestabile la crescita di questo ristorante situato appena fuori dal centro di Livigno. Anno dopo anno sono palpabili l'attenzione, la cura, la dedizione per rendere più ameno, più confortevole, più elegante questo delizioso locale dai toni ricercati e sfumati, perfettamente integrato nell'ambiente circostante (bonus). Camino acceso e musica di sottofondo sono la cornice ideale per predisporre a un lauto pranzo a base di ingredienti di prima scelta che si fondono armonicamente in una cucina sempre più interessante. Ben tre le degustazioni guidate, offerte a prezzi convenienti: il "mare in montagna" prevede, dopo un ospitale assaggio di benvenuto, la sinfonia di verdure e frutta croccanti con code di gamberi spadellati al Vin Santo, i ravioli di pasta all'uovo ripieni d'astice canadese e verdure croccanti, il filetto di tonno cotto e crudo in crosta di sesamo con spinaci novelli (rivelatosi il piatto più buono) e il filettino di torello cotto alla cenere su tortino di patate rōsti. Assolutamente degni di nota i dolci, fra i quali si fa fatica a dimenticare la crema cotta al torrone con gelato al panettone e il cestino di pasta biscotto con frutta fresca di stagione. Da segnalare una ricca e articolata carta dei vini a prezzi davvero competitivi. Possibilità di pernottare nelle quattro incantevoli camere.

LONGHENA [BS]

BRESCIA KM 18

Antica Stella

via XXIV Maggio, 39

☎ 030975118

Chiuso: lunedì sera e martedì

Ferie: in gennaio e in agosto

Coperti: 60

€ 30.00 vini escl.

☎ CSi, MC, Visa, POS ☎ * ♿



Trattoria. La più solida tradizione gastronomica locale regna qui, all'Antica Stella, una trattoria che fa della semplicità e delle genuinità - nell'ambiente come nell'accoglienza e nella cucina - la caratteristica distintiva. Si può iniziare con i salumi del territorio - coppa cotta e salame su tutti - e proseguire con i superclassici casoncelli al burro e parmigiano e poi con i sostanziosi secondi di carne come il bollito misto o la grigliata. Dolci fatti in casa per concludere. Da bere soprattutto i vini del territorio.

LURAGO MARINONE [CO]

COMO KM 18

Birrificio Italiano

via Castello, 51

☎ 031895450

www.birrificio.it

Chiuso: sabato

e domenica a pranzo

Ferie: 24-26/12;

31/12 e 1/1; 13-15/8

Coperti: 70

€ 30.00 vini escl.

☎ DC, CSi, MC, Visa, POS

☎ * ♿



Trattoria. Un angolo all'insegna della cultura brassicola, sia in fatto di bere che di mangiare. Questo microbirrificio lombardo, nato nel 1983, è promotore di una logica di degustazione della birra a 360 gradi, che va dalla produzione artigianale alla cucina. I piatti sono espressione soprattutto della tradizione senese e del Basso Trentino: si sceglie, infatti, in una bella selezione di salumi e formaggi, per continuare con la carne salada servita, come vuole la tradizione, con fagioli lessati o con la polenta di patate, accompagnata da

MADESIMO [SO]

SONDRIO KM 78

Il Cantinone

via A. De Giacomi, 39

☎ 034356120

www.sporthotelalpina.it

Chiuso: sempre aperto

solo la sera

Ferie: dal 19/4 al 15/6;

dal 15/9 al 1/12

Coperti: 30

€ 45.00 vini escl.

☎ tutte ☎ * ♿

80

55 Cucina | 16 Cantina |

7 Servizio | 2 Bonus

Ristorante. Si entra e sembra di essere in uno chalet. In realtà si tratta di un angolo del gusto dedicato ai sapori e ai prodotti migliori della Val Chiavenna. Qui, infatti, l'impronta classica e la predilezione per le materie prime rigorosamente del territorio (bonus) dichiarano forte e chiara la vocazione della famiglia Masanti: che si esprime in una proposta di cucina che racconta la tradizione rielaborandola in chiave creativa, proponendo riletture interessanti, fermi restando gli ingredienti eccellenti, molti dei quali acquistati direttamente da piccoli produttori artigianali della zona. Ci si può sbizzarrire con i menu degustazione: "Tradizione", "Classici", "Experience", composto cioè da vari assaggi di cucina creativa valchiavennasca (da 8, 10 o 12 portate), "H2O", a base di pesce, e "Vegetariano". Alla carta si spazia da asparagi in due consistenze con uovo morbido, a tartare di cervo e finto risotto con verdure di stagione e uova di quaglia, a ravioli di costine cotte nella loro salsa. E ancora, tra i secondi, hamburger di luccio reale, con maionese al wasabi, insalata di germogli e pane tostato e maialino da latte croccante con crema di patate e salsa al curry. Per tutti i piatti proposte al calice in abbinamento (bonus). Tra i dolci da provare lo Shokolatò e le mele spadellate servite con gelato alla cannella. Carta dei vini articolata e servizio cortese.