

**chef** 30 anni

**Perché fermarsi**

piatti belli da vedere e sapori sinceri in un ambiente rilassante

**Cosa ama lo chef**  
i primi piatti

**Cosa non ama lo chef**  
i dolci laboriosi

+39.0342.997794, CAP 23030  
chaletmattias.com  
info@chaletmattias.com

**Chiusura:** martedì, da Natale  
a Pasqua sempre aperto  
**Ferie:** 25 giorni variabili tra maggio  
e giugno e 1-30 novembre

**Prezzo medio vino escluso:** 55 euro

**Menu degustazione:** 45, 55  
e 65 euro

**Lo staff:** in cucina e cantina  
Mattias Peri, in sala Manuela Galli



**MATTIAS**  
via Canton, 124

In un paese di forte richiamo commerciale, c'è una bomboniera arredata con legni chiari e con elegante semplicità in cui poter gustare una cucina ricca di entusiasmo che sa spaziare dalla tradizione alla linea più creativa con grande disinvoltura. Il merito è del giovane chef Mattias Peri, aiutato in sala dalla gentilissima fidanzata Manuela, che dal 2001 ha creato questo nido, dove l'attenzione per la scelta delle materie prime, e le loro combinazioni, è fortemente sostenuto dalla cura per la presentazione estetica.

Ci sono anche vari menu degustazione, quello "dell'Arte" racchiude le proposte in cui lo chef ha potuto sbizzarrirsi, e i singoli piatti possono essere accompagnati da vini serviti a bicchiere. In ogni piatto abbiamo trovato sapori centrati e nitidi e una grande leggerezza di mano. Sono davvero di gusto i Ravioli di pasta all'uovo farciti con polenta "cuncia" e accompagnati da porcini trifolati ed è perfetta la cottura del Filetto di manzo cotto alla cenere e servito con un tortino di patate. Per finire, una Panoramica di frutta abbinata a crema pasticceria all'arancia. Sembra illimitata la carta dei vini, ben dettagliata, da cui estrapolare anche bottiglie importanti, che, se non finirete, verranno tappate in modo che possiate portarle a casa.

Errica Tamani

**Dove dormire:** nelle confortevoli camere annesse al ristorante

**IL CANTINONE DELLO SPORT**  
**HOTEL ALPINA**

via A. De Giacomi, 39

Stefano Masanti è un uomo che ti conquista con lo sguardo, con la sua energia positiva. È un uomo felice perché ha fatto di una passione il suo lavoro. La sua vita poteva essere più semplice, più comoda e certamente più redditizia se avesse impostato l'albergo ristorante come tanti altri luoghi di montagna: pizzoccheri, cervo dell'Ungheria, gran numero di coperti.

E invece no. Si è più felici se si accomuna l'attività che consente di vivere con la passione. E lui ne ha tanta. Incoraggiato dalla dolce compagna Raffaella, gira il mondo per ristoranti e riporta nella sua terra preparazioni e tecniche che applica con mano felice e leggera ai prodotti del suo territorio. Sì, perché al Cantinone, tranne rarissime eccezioni, degusterete prodotti acquistati ed elaborati a non più di 50 chilometri di distanza da Madesimo.

Ecco allora che Stefano, contro tutto e tutti, cerca di imporre il suo pensiero fatto di qualità e di territorio rivisitato con mano moderna, leggera, elegante. Il simbolo della sua cucina, in bilico tra territorio e creatività, è la Crema di pane di segale con petto d'anatra arrostito, così come i Ravioli di bresaola con burro al limone, salsa di rucola e Grana e l'Hamburger di luccio con maionese al wasabi. Servizio preciso e puntuale e carta dei vini interessante.

Alberto Cauzzi

**Dove dormire:** in una della camere dello Sport hotel Alpina, in cui il ristorante è annesso

**Perché**  
per la Cr  
petto d'

**Singolar**  
centro b  
coperta

**Cosa an**  
il suo ter  
della sta

**Cosa nc**  
materie  
e rispett

+39.034:  
sporthot  
info@sp

**Chiusur**  
**Ferie:** 1  
e 15 sett

**Prezzi**  
primo 12

**Menu d**  
50 e 60

**Carte d**

**Lo staff**  
Masanti,  
Raffaella

