

EXTRA

MOSTRE
LIBRI
FILM & TV
MUSICA
EVENTI
VIAGGI
HOME STYLE
GOLA
MUST

IL RISTORANTE

Tartufo regale al bistrot

di Fiammetta Fadda

Starsene nel bistrot al piano terra godendosi alcune piacevolzze del ristorante al piano di sopra. Con un entusiasmante rapporto qualità-prezzo. Un cuoco eccellente, materie prime di alta qualità, tutti i vini della casa al bicchiere (Batasiolo, compresi gli ottimi cru di Barolo), ma anche magnifiche etichette dalla lista. Succede alla Briccolina, la vigna appena aperta del Boscareto Resort, l'albergo più lussuoso di Langa, destinata a un pubblico informale. Intanto la scelta dei salumi, e quella dei formaggi, so-

lo piemontesi dop a latte crudo. Poi una carrellata di delizie locali: involtino di peperoni di Cuneo, farcito di tonno e capperi; carne cruda all'albese; baccalà in guazzetto. Tra i primi non si può rinunciare al raviolo quadrato al brasato, né agli infinitesimali tajarin con salsiccia di Bra.

Poco visti in una vigna e tantomeno così buoni, il bollito misto coi due «bagnet» d'ordinanza, il rosso e il verde. Chi vuole chiede il tartufo, ovviamente Magnatum pico, qui tagliato da esperti e pesato al tavolo. Costa

circa 4 euro al grammo e una grattata generosa è sui 7 grammi. Il piatto su cui sta meglio è la fonduta di Bra tenero con cardo gobbo di Nizza che costa solo 9 euro, sicché con 38 euro ci si può concedere un piatto principesco.

IL PIATTO *Cardo gobbo di Nizza con fonduta di Bra tenero.*

LA BRICCOLINA DEL BOSCARETO RESORT strada Rodino 21, Serralunga d'Alba (Cn). Tel. 0173613036. Chiude mercoledì sera e tutto giovedì. Da 10 a 30 euro, vini esclusi. www.ilboscaretoresort.it



LEFOTOMARZO