

Piacere Sapori

di Stefano Albini

La seduzione del gusto e della vista

Una vista incantevole su Roma che permette di beneficiare di un panorama indescrivibile per bellezza e fascino. Così si presenta il Ristorante Mirabelle al settimo piano dell'Hotel Splendide Royale, in via di Porta Pinciana. Bruno Borghesi e Giuseppe Sestito, executive chef di grande esperienza garantiscono per una cucina dalla proposta ricchissima. Ci si può davvero perdere, dagli antipasti di pesce crudo come il tonno e gli scampi marinati con cous-cous speziato, ai primi come i tortiglioni di Gragnano all'astice con pomodori passiti o fettucelle all'uovo fatte in casa "Mirabelle", alle carni come il piccione disossato in crosta con salsa al tartufo di Norcia oppure al pesce come la scaloppa di spigola al vapore con caponata di melanzane e zucchine. Per concludere in bellezza con la millefoglie con crema chantilly e frutti di bosco. Ma questa è solo una piccola parte dell'offerta davvero vasta di Mirabelle.

Ristorante Mirabelle
Hotel Splendide Royale
via di Porta Pinciana, 14, Roma
www.mirabelle.it



Nuovo vestito per il Morellino di Scansano

Il Morellino di Scansano, grande vino rosso della Maremma si presenta oggi in una sola immagine. Una bottiglia unica per presentare al mondo, in una nuova veste ed etichetta, che sappia comunicare in maniera univoca, un prodotto di così grande importanza. L'immagine non vuole distogliere troppo l'attenzione dal valore e dalla qualità intrinseca di questo vino, prodotto con uve Sangiovese provenienti dalla fascia collinare della provincia di Grosseto. È un nuovo passo che rafforza ancor di più il percorso di valorizzazione del Morellino. www.consorziomorellino.it



Armonia e morbidezza firmate Barollo

Il Chardonnay Doc Piave Barollo è un vino apprezzato a ogni latitudine, dalla Russia a Cuba. In bocca è come seta finemente tessuta e rivela l'armonia fatta di morbidezza, pienezza di corpo e avvolgente alcolicità. È stato maturato in barrique, con permanenza sui lieviti per oltre dieci mesi. Si esalta su formaggi di media stagionatura, pietanza elaborate a base di carni bianche ben salate. www.barollo.com



DOLCE STIL NOVO in cucina



Dolce Stil Novo
via S. Pietro, 7
Frazione Devesi
Cirié (To)
www.dolcestilnovo.com

Il ristorante Dolce Stil Novo (Cirié-To) è stato ricavato da un'antica casa stile "vecchio Piemonte" del 1800 ristrutturata. In un ambiente accogliente, raffinato ed elegante è possibile apprezzare la cucina fantasiosa e originale di Alfredo Russo che assieme alla moglie Stefania gestisce il ristorante. Qualche esempio? Gamberi arrostiti con carpaccio di melanzane viola e fiori di sale alla vaniglia, oppure spalla di fassone scottato con intingolo aromatico. E ancora, piccione toscano in casseruola, riduzione al vino rosso e infuso di cipolla. Anche i dessert non sono da meno: dalla crema di pesche gialle con amaretto croccante e moscato alla crostata di ricotta piemontese con gelato di cannella.

Savini riapre

Si rifa faccia alla ribalta un nome storico della ristorazione milanese: Savini. Dal 21 gennaio ha riaperto il caffè ristorante della centralissima Galleria Vittorio Emanuele. Fondato da Virgilio Savini nel 1867, per anni è stato il fulcro della vita mondana di Milano. Dal sito www.savini-milano.it è anche possibile effettuare le proprie prenotazioni.