

Sergio 1950 del Relais sul lago

via G. Macchi, 61

☎ 0332313571





www.relaissullago.it

Chiuso: domenica sera

Ferie: variabili

Coperti: 60

€ 60 vini escl.

☑ tutte  *   

79 



56 Cucina | 16 Cantina |

7 Servizio

Ristorante. Complesso alberghiero di nuova costruzione, moderno e confortevole, dotato di centro benessere e Spa. All'interno si gusta la bella cucina di Maurizio Santinon, giovane chef autodidatta, fatta di piatti moderni realizzati con le migliori materie prime locali. Bella la balconata con vista sul lago, che si affaccia sulla piscina dell'albergo. Gli interni sono curati e moderni, i tavoli ben apparecchiati. In carta molto territorio, piatti perlopiù di carne, qualche proposta di pesce e tre menu degustazione, anche a prezzi contenuti. Dopo un esordio fresco e leggero con peperone rosso con salsa tonnata e olio aromatizzato ai capperi, abbiamo assaggiato le coscette di rana fritte salsa al prezzemolo e purè all'aglio, la crema di patate e tentacoli di piovra alla piastra, il vitello cotto al rosa con salsa tonnata (cottura perfetta della carne), il coniglio ripieno con carotine al curry e salsa di carote e arance, gli spaghetti artigianali con pomodori datterini e acciughe di Sicilia. Si chiude con una selezione di formaggi italiani e dolci interessanti. La carta dei vini è ben strutturata e a ricarichi onesti. Il servizio parte un po' a rilento, ma recupera nel corso del pranzo.

Foto: G. B. / ANSA

Gambero Rosso

ristoranti d'Italia 2010

1.980 locali
classici e innovativi

