

Ristorante Risotteria Cinzia - Vercelli (VC) - (4,5/5)

Scritto da I Magnati della Lomellina

Sabato 14 Agosto 2010 10:19 - Ultimo aggiornamento Mercoledì 25 Agosto 2010 12:28

{loadposition rotazione240810}

A Giugno 2010 ci rechiamo a cena all' **Ristorante Risotteria Cinzia**, un locale di alta cucina, famoso in tutta Italia grazie al lavoro fatto da Christian e Manuel

Costardi

, i due fratelli che gestiscono il locale e che l'hanno portato a livelli davvero alti. Il Ristorante si trova in Corso Magenta 71 a

Vercelli

, al piano terra dell'omonimo Hotel Cinzia, e consta di una saletta elegante, con una sala più grande, che però crediamo venga aperta solo in occasione di banchetti e ricevimenti.

Veniamo fatti accomodare, e, mentre scegliamo cosa mangiare, la ragazza di sala, Elisa, ci porta del pane, composto da del Pane bianco tagliato a fette, dei grissini corti e leggermente panciuti, dei cubi di focaccia e dei quadrati di piadina, tutto molto buono.

Ordiniamo due **risotti**, quello per cui siamo venuti qui, scegliendo tra i 22 risi proposti, ed in particolare il Risotto alla milanese con animelle croccanti e riduzione di sugo di carne e l'Arborio, prosecco, rosmarino, limone e taleggio.

Nell'attesa ci viene portata un entrée, la Crema di patate, baccalà mantecato e polvere di noce moscata, buona e delicata, davvero ottima.

{loadposition rotazione240810}

Ristorante Risotteria Cinzia - Vercelli (VC) - (4,5/5)

Scritto da I Magnati della Lomellina

Sabato 14 Agosto 2010 10:19 - Ultimo aggiornamento Mercoledì 25 Agosto 2010 12:28

Ed ecco i nostri risotti, molto buoni entrambi, nel risotto alla milanese con animelle croccanti e riduzione di sugo di carne, è molto interessante l'uso delle animelle, che rimangono tenere e molto gustose, mentre nell'arborio, prosecco, rosmarino, limone e taeggio, tutti gli ingredienti si amalgamano in ottimo modo.

Non scegliamo altro, e insieme al caffè ci vengono portate due scatoline contenenti degli assaggi di pasticceria, di cui si occupa Manuel, a differenza del fratello Christian che si occupa del resto, e nelle piccola scatola nera, con i nomi dei due fratelli scritti in color oro, troviamo una meringhetta molto leggera e che si scioglie in bocca in un istante, dei biscottini di riso in purezza e al cioccolato leggeri e fragranti, dei bicciolani, ossia dei biscottini allungati tipici di Vercelli arricchiti con un mix di spezie tra cui cannella, chiodi garofano, coriandolo, noce moscata, una pralina al cioccolato scuro con ripieno freddo alla pera, particolare ed ottima, ed una pralina al cioccolato bianco con ripieno semi liquido al frutto della passione, altrettanto buona.

Il giudizio su questo ristorante è sicuramente più che ottimo. L'ambiente e il servizio impeccabili, il cibo sopraffino e mai banale. I prezzi sono alti, come in tutti i ristoranti di alta cucina, però prendendo un risotto, e grazie all'entrée e alla pasticceria offerta, si può comunque essere sazi, e spendere sui 30 euro circa. In alternativa il Ristorante propone degli interessanti menù degustazione, da 50 a 100 euro, con diverse tipologie e numero di piatti.

(Per info e prenotazioni: tel. 0161-253585 oppure 0161-253857 oppure www.hotel-cinzia.com)

Guarda la sua posizione sulla mappa da cui puoi accedere tramite il menu che trovi a sinistra in [HomePage](#)

o

[clicca qui](#)

...

Giudizio (4,5/5):



Ristorante Risotteria Cinzia - Vercelli (VC) - (4,5/5)

Scritto da I Magnati della Lomellina

Sabato 14 Agosto 2010 10:19 - Ultimo aggiornamento Mercoledì 25 Agosto 2010 12:28



{loadposition rotazione240810}