

VECCHIO TRE STELLE

loc. Tre Stelle
via Rio Sordo, 13
☎ 0173638192
www.vecchiotrestelle.it

81



49 Cucina
15 Cantina
8 Servizio
8 Ambiente
1 Bonus

- **Chiuso:** martedì
 - **Ferie:** dal 26/12 al 15/1; 6-25/7
 - **Coperti:** 40
 - € 55,00 vini escl.
- ☑ tutte *

Ristorante. La cucina di Flavio Scaiola, chef innamorato del proprio lavoro, risulta sempre più matura e convincente ogni anno che passa. E anche negli arredi e nel servizio ci sono piccoli ma costanti miglioramenti. Un locale in crescita, dunque. Uno di quei posti in cui si torna molto volentieri. Potrete scegliere alla carta oppure orientarvi verso uno dei due convenienti menu degustazione [proposti a 48 e 55 euro]. Dalla cucina, in ogni caso, arriveranno piatti di grande equilibrio: il capunet

invernale con la verza al forno su salsa di zafferano ed emulsione di peperone rosso, per esempio, la millefoglie di baccalà con patate, olive taggiasche e pomodori essiccati oppure la doppia battuta di fassone al tuorlo d'uovo di quaglia con julienne ai carciofi. Sono molto buoni anche i tajarin dei trenta tuorli tagliati al coltello spadellati ai carciofi di Liguria e Castelmagno e la minestra di ceci e costine di maiale; raffinato il filetto di Angus con salsa di Gorgonzola e zenzero fresco, profumato e gustoso l'agnello di Sardegna caramellato sotto erbe al forno. Da manuale la panna cotta VTS [Vecchio Tre Stelle] e ottimo il cremoso di arance su salsa al cioccolato e julienne di scorze al Grand Marnier. Deliziosi i pani, i grissini e la piccola pasticceria. Cantina sempre più completa e figlia di un'attenta e personale selezione che ha radici profonde nel territorio ma che guarda con attenzione anche oltre confine.