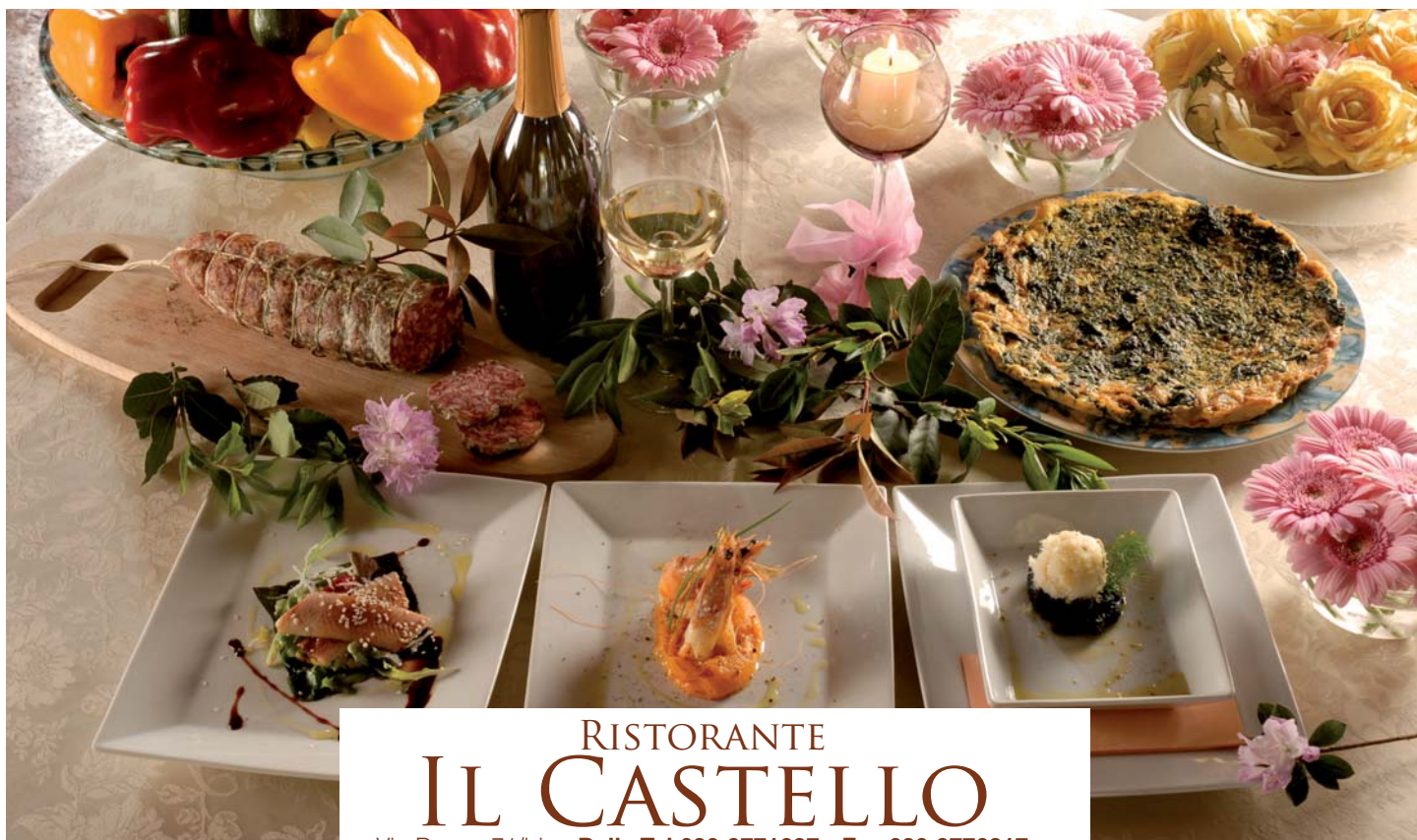




Associazione Comuni Terre Basse

DELLO (Bs), via Roma 65- Tel. 030 9718012

I LUOGHI DEL GUSTO



RISTORANTE IL CASTELLO

Via Roma, 71/bis - Dello Tel 030-9771027 - Fax 030-9770217

Sito internet: www.ristorantecastello.it

Mail: info@ristorantecastello.it

È una cornice unica quella che accoglie gli avventori del ristorante "Il Castello": colonne, affreschi antichi, mura in pietra, torri e merletti di quello che fu l'antico "Castrum" medievale di Dello (le cronache antiche ne parlano già a partire dal 1178). Un'atmosfera magica e fuori dal tempo, per un ambiente che è ritornato agli antichi splendori dopo i lavori di accurato restauro e recupero dell'esterno e dei locali ora adibiti a ristorante. Due le sale: un'ampia veranda che si affaccia sul giardino per i banchetti e una saletta più riservata, con soffitto stuccato, pareti affrescate e uno splendido caminetto antico in marmo bianco. A disposizione dei clienti anche l'ampio giardino che circonda l'edificio, con panchine, aiuole e, nei mesi estivi, la possibilità di rinfreschi e aperitivi. Re incontrastato di questa rinata roccaforte del gusto è lo chef Riccardo Cominardi, tra l'altro responsabile anche



della sala e dell'allestimento degli spazi interni. La cucina è basata principalmente, ma non esclusivamente, su ricette di mare, con ampio uso di prodotti freschi, particolare attenzione alle temperature di cottura e la totale abolizione del burro. Infatti, per le sue creazioni lo chef usa solo olio d'oliva ligure, dal sapore gentile e delicato che non copre il gusto delle pietanze. Cucina medio-alta, dunque, che Riccardo

Cominardi ama definire "Classico rivisitato": ricette particolari, ma all'insegna della semplicità. Spiccano nel menù le capesante grigliate su crema di piselli e verdure allo zenzero, il baccalà mantecato su mousline di patate al nero di seppia e, tanto per deludere gli amanti della carne, filetto di vitello alla griglia con salsa foie-gras. Di livello la cantina, adeguata alle esigenze particolari della cucina.

RICETTA

Baccalà mantecato

300g di cuore di baccalà, senza pelle e senza lisce
Un bicchiere di olio extravergine di oliva ligure
1 patata di media grandezza
250g di panna fresca
1 bustina di nero di seppia

Cuocere a vapore il baccalà per 20/25 minuti a 90°. Sminuzzare e frullare con l'olio. Bollire la patata e aggiungerla alla panna bollita con il nero di seppia, frullare il tutto. Dalle due creme addensate ottenere due sfere e sovrapporle l'una all'altra, sotto il nero di seppia. Condire con un filo d'olio crudo, un giro di pepe bianco e un filo di erba cipollina.

Posti: 260, in due sale Cerimonie e Banchetti: SI

Orari: dal giovedì sera alla domenica a pranzo. Oppure su prenotazione per almeno 10 persone.