

RISTORANTE CÀ DELL'ALPINO

Gustare sapori autentici

La Cà dell'Alpino è un posto in cui sapori autentici incontrano un'ambiente accogliente e dal calore familiare. L'atmosfera di montagna è percepita ovunque: dalle pareti in legno al meraviglioso panorama visibile attraverso le finestre vetrate in sala da pranzo.

L'accoglienza è uno degli aspetti sui quali ci vogliamo soffermare: la signora Miria è così gentile e disponibile da farci sentire subito come a casa e sapere che le prelibatezze che ci aspettano sono preparate dalle sue mani è una garanzia.

Appena seduti ci aspetta in tavola un ricco cestino con diverse tipologie di pane: dall'integrale a quello ai cereali.

Un assaggio di tre primi è d'obbligo perché il menù è ricco e



la scelta diventa davvero difficile. Noi consigliamo tassativamente: tortelloni verdi con ripieno di spinaci e ricotta fresca, tortelloni di ricotta e funghi al sapore di tartufo e lasagnette. Il menù cambia ad ogni stagione perché le materie prime utilizzate sono sempre fresche. Nella nostra visita al ristorante abbiamo avuto la fortuna di assaggiare le lasagne agli asparagi e salsiccia: deliziose!

Per chi avesse esigenze o gusti particolari è previsto su prenotazione sia un menù per celiaci che per vegetariani e vegani. Si prosegue con un secondo che merita la menzione: il cinghiale in umido. Questo piatto ci ha conquistato nel vero senso della parola. Il sapore della carne è messo in risalto dal condimento delicato ma gustoso. Le erbe sono usate in modo sapiente e si sposano com-



pletamente con il cinghiale. Vi consigliamo di assaggiarlo con la compagnia di qualche crescentina, la vera e propria specialità della Cà dell'Alpino, per le quali sono stati considerati i produttori delle crescentine più buone da una pubblicazione redatta da esperti gourmet.

Le tigelle con farina integrale, croccanti fuori e morbide e soffici all'interno, saranno a loro volta accompagnate da un ricco tagliere di affettati misti e formaggi tra cui: una caciotta di mucca, un misto pecorino e un pecorino fresco che Miria va a prendere dal casellificio poco distante.

Le sorprese non finiscono: i dolci sono anch'essi tutti di produzione propria e Miria ci delizia con crostata di amarene realizzata con farina integrale e una crostata di zucca e gocce di cioccolato. Entrambe spettacolari.

Le confetture, tutte realizzate da Miria, sono usate sia per farcire i dolci al forno che per accompagnare le tigelle, infatti

ci vengono portati i vasetti di composte di fragole, marusticani e chi più ne ha più ne metta!

Un bel caffè e, per chi lo desiderasse, un buon amaro e il pranzo è servito!

Non ci resta che fare una bella passeggiata nel sentiero della vecchia Via Vandelli ed attendere il prossimo pranzo alla Cà dell'Alpino.

Pier Luigi Roncaglia

Cà dell'Alpino

Via Giardini, 445 - 41023 Lama Mocogno (Mo)
cell: 333 5438351 - www.cadellalpino.it