

Natale in tavola

*La proposta del ristorante
Da Vittorio*



La famiglia Cerea gestisce da 40 anni il ristorante Da Vittorio.



eugenio farina

Per questo dicembre abbiamo deciso di deliziarvi con le fantastiche proposte del ristorante Da Vittorio di Brusaporto (Bg), gestito da 40 anni dalla famiglia Cerea. Siamo al cospetto di un marchio di assoluta eccellenza nel campo

della ristorazione e dell'accoglienza. Il suo inconfondibile stile culinario è frutto infatti della massima valorizzazione delle materie prime di assoluta qualità e provenienti dalle migliori aree di produzione.

Per il menù di Natale 2010 inizieremo con alcune ostriche: belon, girardeau e perla nera per poi passare a dei blinis di patate con un salmone selvatico affumicato in casa, servito con crema acida ed erba cipollina e una citronette di cetrioli. Al tavolo incominciamo con un'aragosta rosa servita con i fagioli Lamone alla vaniglia, cuori di carciofi di Albenga ed una leggeris-

sima salsa allo Champagne montata solo all'ultimo momento con dei fiocchi di burro. Si prosegue poi con una rielaborazione della mozzarella resa ancora filante e quindi riempita con una spuma di patate servita sopra una crema di cardi alla bagna cauda per poi terminare con un'abbondante grattugiata di tartufo. Sempre al tartufo sarà il primo piatto preparato con dei raviolini di pasta fresca ripieni di una crema con polenta e brie mantecati con una salsa di parmigiano. Proseguiamo con del merluzzo d'Alaska: l'intento è quello di esaltare le carni burrose ma consistenti di questo eccezionale pesce.

Nel ricordo della tradizione non può mancare la tacchinella nostrana dalle piume nere ripiena con fegatini e marroni servita con patate croccanti, cipolline glassate e pancetta bergamasca.

In ultimo, un dolce dedicato al panettone, nostro fiore all'occhiello, con tutte le piccole dolcezze di contorno.

Auguri di Buon Natale e Buon Appetito a tutti.

Per informazioni: davittorio.com