



## RASSEGNA STAMPA DICONO DI NOI

martedì 5 luglio 2011

Giornale di Brescia | Teletutto | Ottopiù Casa | Ottopiù | Eventi | BresciaOnLine | Numerica

# GIORNALE DI BRESCIA.it

Home | in città | in provincia | sport | cultura e spettacoli | economia | agenda

## RISTORANTE MULINER

### Pochi piatti ma di gran gusto per la «Rolls» degli agriturismo

30 giugno 2011

Dici agriturismo e pensi a sapori autenticamente genuini, ma pure a sistemazioni spartane, ad una cucina contadina spesso con la prevalenza invadente della griglia. Ed invece sulle colline moreniche del Garda, ecco una cascina ristrutturata con cura, «buen retiro» appattato con piscina e camere comode e fresche, insomma una «Rolls» dell'agriturismo col plus d'una proposta gastronomica di qualità. Unacucina forse un po' limitata nell'offerta quotidiana, ma personale pensata, lontana dagli stereotipi convenzionali e col tocco d'autore d'uno chef di riconosciuto talento (quel Lorenzo Bernardini capace di convincere clienti e critica ad Aosta e a Venezia). Ma prima di parlare della cucina, è proprio perché siamo in un agriturismo - con tanto di azienda agricola attorno ed alle spalle - val la pena di dedicare due parole alla sala da pranzo: vasta e luminosa, costruita tutt'attorno alla vecchia macina del mulino Vischioni, impreziosita con nonchalance da quadri moderni e specchi, con un brillante parquet di listoni coperto da tappeti e soffitto d'assi con travi a vista; infine i tavoli, in legno con runners elegantemente ricamati su coprimacchiabordeaux e tovaglie beige: un vero bijou. E poi c'è la cucina: semplice, ma concretamente sapida, giocata nel contrasto tra i sapori e le consistenze senza rotture eclatanti con la tradizione eppure ricca di originalità. Assaggiare per credere il tortino di verdure con salsa al formaggio oppure i tagliolini con piselli ementa o ancora quelli al ragù (nel nostro ultimo assaggio un po' troppo carico di vino) per finire magari con una tagliata di puledro o il guanciale di manzo e purea di patate. Più d'una curiosità tra i vini, sia quelli della casa sia gli altri (come un delicato passito di Garganega e Riesling per il dessert). Ed un conto di grande onestà che può attestarsi, ovviamente senza bevande, attorno ai 35/40 euro.

**A TAVOLA** CON IL GIORNALE DI BRESCIA



### RISTORANTE MULINER

content.city.value Loc. Moscatello, 5

content.address.value

030 918521

Chiusura: Aperto tutti i giorni

Prezzo medio: 40 euro

### SCHEDA DI VALUTAZIONE

Voto: 14 / 20

### I PUNTEGGI

Fino a **10/20**: mediocre o cattivo  
Da **10** a **12/20**: da sufficiente a discreto  
Da **13** a **14/20**: buono  
Da **15** a **16/20**: molto buono, curato  
Da **17/20**: eccellente