



MOSCATELLO MULINÈR
CHARMING FARM · ROOMS & VILLAS RESTAURANT · WINE BAR

RASSEGNA STAMPA DICONO DI NOI



LE INFOGOLOSE
Paolo Massobrio

Ricavato dal mulino di famiglia che Rosalba e Giovanna hanno ristrutturato con una cura dei particolari encomiabile. C'è un grande banco bar all'ingresso, poi motivi artistici di pannocchie attorcigliate che dividono lo spazio lounge (wine bar, colazioni) dal ristorante, che è stato offerto alle cure di Lorenzo Bernardini, già stella Michelin e nostro faccino radioso in un locale di La Thuile. Oggi è felicemente approdato qui. Sappiate che è un maestro assoluto degli abbinamenti cibo e vino, quindi lasciate fare a lui, con proposte di vino a bicchiere (saranno una sorpresa). La carta delle vivande, scritta a mano, ha dei veri e propri pezzi d'autore. Qui lavorano materie prime delle aziende agricole intorno e i tempi di preparazione sono quelli che ci vogliono. Lo scrivono anche nel menu. Inizierete a sbocconcellare il loro pane fatto in casa, prima di due piatti formidabili: insalata "iceberg" in umido di cipolla rossa, purè di fave e patata croccante, fonduta di Gorgonzola con polenta taragna e pancetta di Pozzolengo. Soavi i tortellini del Muliner, con brodo di manzo e una scelta fra quattro interpretazioni di risotti, tra cui quello alla pilota della tradizione mantovana. Tra i secondi, sarà radioso il galletto di cortile disossato e arrostito in padella con crema di patate e ortaggi grigliati, il manzo stufato con una radiosa polenta morbida e poi il coniglio al curry con patate saltate in padella e cipolla rossa. Al dessert degustazione di formaggi, prima di torta di mele e pere con gelato fior di latte e succo di pino mugo. Sponderete il giusto e anche la sosta nelle camere non supera i 70 euro. Che bello!