

Ristorante LA CORTE DEL RE**Via Manzoni 1, Gallarate, VA**

Su consiglio della Rivista *Papillon*, ho deciso di provare il Ristorante la **Corte del Re a Gallarate** (Varese)

Confermo la qualità e cura dei piatti.

Ho apprezzato molto la semplicità e pacatezza con la quale il ristoratore si è introdotto descrivendoci il menù. Ascoltavo con piacere la descrizione dei diversi piatti: chiaro ed esaustivo.

Ma veniamo al 'buono'...

Introduzione e attesa con pane casereccio e **Raspadura** dal taglio sottile e dal gusto genuino. Si scioglie in bocca.

Antipasto di **Tartare di freschissima Fassona** tagliata a coltello. Molto gustosa, un po' troppo pepata forse (per me che non amo molto il piccante), accompagnata da pane casereccio caldo tostato che addolcisce la 'forza' della carne.

Segue un **Risotto al pesce Persico**. Un piatto dal gusto molto delicato. Risotto croccante, cotto a puntino, con pezzettini di persico in umido, presentato splendidamente con una generosa fetta di pesce persico dorato appoggiata in superficie.

Il nostro secondo: **Carpaccio di Chianina** leggermente scottato con rucola e larghe sfoglie di pecorino in superficie. Un piacevolissimo abbinamento: carne tiepida e pecorino si sciolgono armoniosamente nel palato. Sublime!

Concludiamo con il **Coccio di Patate all'aceto balsamico**. Piccole e tonde patate novelle in un leggero intingolo di aceto balsamico, presentate in modo molto originale: poste su un coccio in terracotta riscaldato da una candela (proprio come i cocci erogatori di profumi!)

Non ci è rimasto spazio per il dolce ma ... prima di congedarci, il ristoratore ci ha offerto due bigné ripieni di panna-crema chantilly, avvolti nel cioccolato fondente. Un dolcino fresco, leggero e sfizioso.

Ci siamo alzati dal tavolo appagati e non appesantiti.

In ogni caso ci siamo riproposti di tornare sia per una degustazione di dolci della casa sia per l'**Hamburger di Fassona**. Non possiamo perderci questa chicca: alla base di un buon Hamburger c'è della buona carne e, in questo locale la carne non è solo buona, è ottima, freschissima e soprattutto cucinata con maestria. Non posso che aspettarvi qualcosa di strepitoso.

Prezzo delle 4 portate di cui sopra, divise tra 2 persone, inclusa una bottiglia di acqua: € 30,00 (circa € 15,00 primi e secondi, € 9,00 i piatti secondari)

Genuinità e freschezza dei prodotti sono in assoluto il punto di forza. Aggiungo anche dosi giuste e generose e personale molto molto cordiale, estremamente disponibile ed accomodante. Il cliente non può che uscire soddisfatto.

Milano, 27/05/2012

www.xcarmen.com

Come ripromessomi sono tornata alla Corte del Re per provare l'**Hamburger di Fassona**. E come immaginavo sono rimasta colpita molto favorevolmente.

Introduzione con la classica sfoglia di **Raspadura** nonché **Lardo di Colonnata** che si distingue per la dolcezza e scioglievolezza. Ho scoperto che la maggior parte dei prodotti serviti provengono da una serie di produttori specializzati ricercati dal signor Giovanni Mastroianni (proprietario) in un rapporto di reciproco interscambio.

Arriva il nostro Hamburger: un'opera d'arte. Un pane speciale al sesamo croccante in superficie e morbido dentro, realizzato appositamente per l'Hamburger della Corte del Re. All'interno deliziosa macinata di fassona. Senape di Dijon dal sapore deciso, sottile cipolla e foglia di lattuga. Il tutto accompagnato da patate arrosto aromatizzate a puntino; da salsa ketchup e maionese.

Questa volta siamo pure riusciti a godere di uno dei tanti dolci della casa: la **Torta di Ricotta** con limone-arancia e pesche alla base. Il tutto accompagnato da crema chantilly all'aroma di agrumi e panna a decorazione.

Per l'ennesima volta soddisfatta.

Milano, 02/06/2012

www.xcarmen.com