

## Ristorante Cucina Cereda Via Piazzini, 33, Ponte San Pietro, BG



Quello che colpisce fin da subito è l'ambiente sobrio e raffinato al contempo. Il locale è ricavato all'interno di una corte cinquecentesca: eleganti, e luminose le due sale al piano superiore; rustica e intima la sala al piano interrato, ricavata all'interno di una cantina dal soffitto a volta in mattoni.

Cucina ricercata, in grado di accostare in modo molto originale ingredienti semplici della tradizione regionale lombarda ed italiana in genere, dal pesce alle carni.

Prodotti freschissimi, per lo più preparati artigianalmente, e ingredienti assolutamente *stagionali*.

E' sufficiente descrivere alcuni dei piatti per rendere l'idea del tipo di cucina proposta.

Dal Menù Degustazione:

- \* *Stuzzichini di benvenuto*: **Cubetto di tonno** marinato in salsa agrodolce dal gusto 'senapato', servito in bicchiere; **Cestini** di frolla mignon con crema di funghi e cipolle agrodolci.
- \* **Trancetto di Merluzzo** islandese leggermente croccante su una delicata crema di cipolle dolci, accompagnato da cialdine di cereali soffiati all'acciuga e nero di seppia.
- \* **Crema di cannellini** con ricotta e gelato ai ricci, accompagnata da foglie di insalata tenera e cosparsa di granella di pane casereccio tostato ai cereali.
- \* **Risotto con gamberi e crema di castagne**: delicatissimo!
- \* **Rotolini di Pesce Spatola** accompagnati da cipolla rossa croccante e caramellata, foglie di rosa e una delicata crema.

Come fuori menù ho voluto provare:

- \* **Tartare di Fassona** preparata e presentata in modo decisamente coreografico, appoggiata su una crema di formaggio e decorata con *sfoglie* di: tartufo bianco, carota rossa e arancione, rapa e rapanelli. A completare il piatto, un croccante cannolo salato e chips di polenta.

Ad accompagnare tutte le portate **pane bianco o nero ai cereali, crostini salati, grissini bianchi e crackers al sesamo**: tutto rigorosamente ed evidentemente fatto in casa.

Il Menù Degustazione si è concluso con:

- \* **Crema di castagne** con pallina di gelato, sfoglie di tartufo nero e polvere di cioccolato bianco
- \* **Caffè** servito con piccola **pasticceria mignon** tra cui cestini di frolla ripieni di creme fatte in casa, nonché **Macarons** di ottima qualità.

Non bevo alcolici, ma ho notato che la cantina dei vini è molto ricca e varia.

A valorizzare il locale, la presenza di personale giovanissimo (dai cuochi ai commis) disponibile, preparato, cortese ed accomodante.

Rapporto qualità-prezzo *ottimo*. Rapporto quantità-prezzo discreto: per lo più si tratta di porzioni da degustazione, il cui obiettivo è quello di appagare sia il palato che l'occhio senza appesantire. E' così possibile provare una buona varietà di piatti estremamente originali, elaborati e curati.

Lo consiglio caldamente.



Milano, 09/11/2014

[www.xcarmen.com](http://www.xcarmen.com)