

Ventidue magnifici cenoni

LA STAMPA

Tutto dove

Settimanale dei viaggi e della buona tavola

Musica, caviale e, perché no, lenticchie Il gastronomo sceglie i posti di fine anno

MENO 16: ancora un grappolo di giorni e poi tutti con i piedi sotto il tavolo a celebrare tra leccornie di cibi e di vini l'inizio del 1989. Come sarà il cenone che sta per arrivare? Quali le caratteristiche di menù e proposte dei vini? Dove trovare ancora qualche posto libero in ristoranti di qualità?

Ecco, qui sotto, un panorama di 22 ristoranti di grande qualità che abbiamo scelto per due motivi principali: 1) Perché si mangia ovviamente bene; 2) Perché il 31 di dicembre (folle permettendo) si assaporerà quell'atmosfera particolare, ideale per quel giorno. Prevalga l'intimo, il casalingo, la clientela scelta ed affezionata che potrà avere un ventaglio di proposte per i portafogli: ovviamente, purtroppo, non si tratta di cene a buon mercato, ma si va dalle 60 mila alle 300 mila, senza le ultra-folte di conti milionari che hanno contraddistinto in passato ristoranti medio-crisi.

E per la musica? Vuoi per non dover trasferire tutto l'incasso alla Siae, vuoi perché molti giustamente pensano che la qualità del cibo non debba essere sovrappiù di altro, sta di fatto che nei migliori ristoranti che vi consigliamo, la musica sarà limitata.

Travolti dalla meravigliosa simpatica famiglia Bich, e da uno stuolo di bravi camerieri, eccovi (200 mila lire a testa, vini compresi): in enoteca aperitivo Kir Royal, Oak Smoked Irish Wild salmon, ostriche di Bretagna, foie gras delle Landes, prosciutto di Parma, melone d'inverno, capesante all'indivia, consommé Célestine, anatra alla francese con composta di mele renette, sorbetto, filetto tartufato in sfoglia con pommeparisienne, sfoglia al Cassis, formaggi, frutta nazionale ed esotica. Vini: Muscadet Primeur, Verdicchio Villa Bucci, Cabernet La Vierte, Barolo Franco Fiorina, Passito di Chambave Voyat, Champagne.



Piemonte

BELVEDERE, piazza Castello 5, La Morra (Cuneo), tel. (0173) 50.190.

Cucina classica ed ambiente simpaticamente e caldamente tradizionale, in cima al belvedere delle Langhe, La Morra. Il menù ed il prezzo potranno subire negli ultimi, prossimi giorni qualche ritocco, comunque per una cifra attorno alle 80 mila lire la famiglia di Gian Bovio preparerà e porterà a tavola: uovo in pasta al tartufo, sformato di verdura con fonduta e tartufi, agnolotti al sugo di arrosto, tacchino ripieno con finanzia, panna cotta, marroni alla crema. I vini: Nebbiolo Cerezo 1986, Barolo Brunate Poderi Marcarini 1982, Asti Spumante Fontanafredda.

GIARDINO DA FELICIN, via Vallada 18 Monforte d'Alba (Cuneo), tel. (0173) 78.225.

Purtroppo nemmeno una delle 12 camere di questo simpatico ristorante-albergo delle Langhe è libera per la notte di San Silvestro: le sue stanze con mobili dell'Ottocento sono da tempo prenotate da una clientela che si ridà l'appuntamento di anno in anno, prima che Giorgio Rocca, sua moglie Rosina e il figlio Felice, come sempre, vadano a spasso per la Germania, non per turismo ma per portare i buoni piatti della loro tipica cucina.

Dalle 9 di sera del 31 dicembre qui, su questa balconata affacciata sulle nebbie langarole, si mangiano piatti che segnano la storia del locale e del territorio. Il menù guidato è composto da: galatina di coniglio, tagliatelle ai tartufi (o ravioli con il pin), agnello alla monfortina (cotto con aglio, aceto e rosmarino) o brasato al Barolo, semifreddo allo zabaglione. Salvo mutamenti di menù all'ultimo momento, la spesa è sulle 60.000 lire compreso un bianco, un Dolcetto, un Barolo e un Asti spumante scelti tra le 365 voci della carta.

LA CARMAGNOLE, via Sottotenente Chiffi 31, Carmagnola (Torino), tel. (011) 97.12.673.

Trenta posti a tavola per questa accogliente bomboniera familiarmente ed elegantemente «sui generis» e di grande cucina. Ecco quanto è compreso nel menù di Anna e Renato Dominici: aperitivo Champenois Bruno Giacosa Extra brut con ostriche e tartufi di mare; canapé e bigné ai formaggi piemontesi, aspic di caviale e crostacei in gelatina di sturgeon al Montbazillac, buie tonné con topinambur, cuore di carciofo nella sua crema con quenelle di prosciutto cotto, filetto di triglia al pesto di pinoli e pistacchi, la finanzia, consommé Mimosa al Banyuls, tortina di tartufi bianchi d'Alba, oca ripiena con cipolla farcita e lenticchie, sorbetto di frutta con biscotti e scorzette d'arancia glassati, mousse di castagne e cioccolato con crema Chantilly e cotoletta, caffè con friandises al cioccolato, Champagne di mezzanotte Irroy Cuvée Marie Antoinette. Le altre bevande sono escluse dal prezzo di 150 mila lire.

LOCANDA DEL SANT'UFFIZIO DA BEPPE, Cacciocaro di Penango (Asti), tel. (0141) 91.271-91.427.

In mezzo ai vigneti di Grignolino e Barbera, mangiando fianco a fianco con l'eminentissimo manager torinese, ecco a disposizione 100 coperti in sala e 31 camere (le prenotazioni di queste ultime sono agli sgoccioli). Le stanze sono stupende, con i loro mobili vecchiotti e la cucina, anche se non ha più lo smalto di un tempo, riserva piatti da provare.

A 150 mila lire tutto compreso, anche i vini: spumante, insalata di capponne e fegatini con tartufo, capitone marinato in salsa di porri, carciofi e rane dissodate, agnolotti di cinghiale al tartufo, sorbetto allo Champagne, rombo al vapore in salsa allo zafferano, fagiola alla marmellata, semifreddo al torrone, insalata di frutta secca al rum, piccola pasticceria. I vini: Malvasia Istriana Vigna del Leon, Freisa Sant'Uffizio, Champagne.



Lombardia

IL MONTALCINO, via Valenza 17, Milano, tel. (02) 83.21.926-83.53.783.

Se siete un gruppetto di quindici amici è fatta: passerete San Silvestro nella cantinetta tra le nicchie dove sostano (con un briciolo di antica polvere di troppo) le bottiglie di Brunello di Montalcino invecchiato. Se siete «sparsi», nessuna preoccupazione: sono a vostra disposizione, tra affreschi di

taglio rinascimentale e quadroni di cotto, due sale al piano terra (27 più 40 posti). Da Edgardo Sandoli, che conduce la sala con travolgente passione e cordialità, assieme alla figlia Marta (altrettanto accattivante) potrete andare per il cenone a menù guidato (90.000 a testa, vini compresi, spumanti e champagne esclusi) oppure solo per il brindisi di mezzanotte.

Per il semplice festeggiamento eccovi: champagne Gimmonet importato da Mino Calò a 75.000 lire la bottiglia oppure Zardetto brut magnum (1,5 litri) a 50.000. Questo il menù del cenone: zuppa di erbette e mais, pasticcio al radicchio di Chioggia, capponne soffocate al topinambur, filetto di vitello al tartufo, pere caramellate al Brunello, dolce (ancora da definire), il tutto, compreso con questi vini: Erbaluce brut, Rosso di Montalcino Altesino, Brunello di Montalcino Case Basse, Moscaddole di Montalcino Il Poggione.

AMBASCIATA, via Martiri di Belfiore 33, Quistello (Mantova), tel. (0376) 61.82.55-61.91.69.

Romano Tamani, dolce travolgente anfitrione, farà gli onori di casa nel suo pratico grembiulone bianco, assieme all'elegante fratello Carlo, in giacca e cravatta. Nel loro ristorante dannunziano e scenografico, tra candelabri d'argento antico, cascate di lini e di pizzi, specchi e velluti, il menù (pochi posti ancora liberi) costerà 150 mila a testa (sono esclusi solo gli champagne): sturgeon bollito con salsa verde, maccheroni al pettine con sugo di piccione, coniglio dissodato, crema di zucca e Cognac, pavone con uva, arance e mostarda di anguria bianca, ricotta di Quistello e miele d'acacia, «polenta e salame» (zabaglione al Marsala Vecchio Samperi de Bartoli e salame di cioccolato). I vini: Soave Pieropan, Franciacorta rosso Ca del Bosco, Moscato Giacomo Bologna.

PESCATORE, Runate di Canneto sull'Oglio (Mantova), tel. (0376) 70.304.

Se non trovate libero nemmeno uno dei 35 posti ai tavoli lussuosi di questo tempio di somma cucina, il menù di San Silvestro fatevelo preparare un'altra volta (tenendo conto che il Pescatore è chiuso per ferie dal 2 al 14 gennaio compresi). Con 150 mila il San Silvestro passa per pochi fortunati tra: salmone affumicato del Baltico con caviale, terrina di fegato d'oca ai pistacchi, pure di mele renette e melograno, zuppa di carciofi patate e tartufo nero, tortelli di caprini, «branzino» di lago e legumi dell'orto, anatra muta all'uva, mele tiepide con sorbetto di mandarino e cedro, dolce al cioccolato amaro e crema alla vaniglia e nocciola, piccola pasticceria. Nel prezzo i vini sono compresi: Champagne Philipponat, Bianco Ca del Bosco, Chateau Favié, Recioto dei Capitelli Anselmi, Cuvée Grande Reserve Gosset.

SOLE, piazza Venezia 5, Ranco (Varese), tel. (0331) 97.65.07. Ferie dal 2 gennaio al 12 febbraio.

Rimandato ad altra data il piacere di dormire nelle otto moderne splendide suite di questo grande ristorante (tutte da tempo prenotate, a 170.000 lire l'una); a San Silvestro rimane la possibilità di un menù di leccornie, dopo l'aperitivo con champagne Cremant L'Amandier nel rustico salottino: sfogliatina croccante pomodoro e peperone, panache di pesce al finocchio selvatico, raviolone con capesante e tartufo, involtino di salmone patate e salsa tartara, zuppa all'aglio e piccole verdure, anitra al vino rosso e pure di carote all'arancia, flan alla vaniglia, millefoglie al cioccolato con salsa ai frutti della passione. Esclusi dalle 100 mila lire a testa i vini suggeriti: dopo l'aperitivo, Muller Thurgau Ronco del Gnezz, Barbarese Briceo Asili Ceretto, Verduzzo Vigna del Leon.

questo grande ristorante (tutte da tempo prenotate, a 170.000 lire l'una); a San Silvestro rimane la possibilità di un menù di leccornie, dopo l'aperitivo con champagne Cremant L'Amandier nel rustico salottino: sfogliatina croccante pomodoro e peperone, panache di pesce al finocchio selvatico, raviolone con capesante e tartufo, involtino di salmone patate e salsa tartara, zuppa all'aglio e piccole verdure, anitra al vino rosso e pure di carote all'arancia, flan alla vaniglia, millefoglie al cioccolato con salsa ai frutti della passione. Esclusi dalle 100 mila lire a testa i vini suggeriti: dopo l'aperitivo, Muller Thurgau Ronco del Gnezz, Barbarese Briceo Asili Ceretto, Verduzzo Vigna del Leon.

Mancano soltanto sedici giorni alla grande abbuffata di fine anno. Se si vuole approfittare dell'occasione per fare un pasto di alta qualità, ecco alcuni locali disseminati per l'Italia, i loro prezzi, le loro suggestioni gastronomiche. Chi è interessato si affretti a prenotare il cenone, il tempo stringe

Liguria

BAIA BENIAMIN, corso Europa 63, Grimaldi Inferiore di Ventimiglia (Imperia), tel. (0184) 38.002.

A mezzanotte fuochi d'artificio, poco dopo cottolons: se farete tardi e berrete un goccino di più, niente preoccupazioni. C'è ancora qualche camera libera in questo angolo di paradiso a pelo d'acqua (la doppia costa 120 mila lire compresa la prima colazione). Il menù proposto da Oscar Falsiroli e realizzato da Carlo Brunelli è il più costoso di questa pagina (300 mila compresi i vini), ma riunisce questi 8 leccornie: piccoli canapè con aperitivo di Champagne a scelta, uovo con caviale iraniano e patatine in salsa all'erba cipollina, insalata di crostacei con ostriche allo Champagne, tortellini di carciofi con tartufi bianchi d'Alba, filetti di sogliola con gamberi, sorbetto al Calvados, sella di capriolo in salsa di Barolo, fondente al cioccolato in salsa di mango. I vini: Riesling La Muiraghina, Barolo Brunate Briceo Rocche, Champagne.

LANterna BLU DA TONINO, via Scafrino 32, Borgo Marina di Porto Maurizio Imperia, tel. (0183) 63.859.

Tonino Fiorillo una cantantina la farà, dopo mezzanotte, accompagnata da violini, chitarra e pianoforte. Cinque pezzi, non di più, tra Di Giacomo e Gambardella, con la vera tipica tradizione napoletana: Fenesta vascia, Palomma e Notte. Te voglio bene assaie, O surdato 'nnamurato, O marennariello... Prima avrete mangiato i piatti indimenticabili della moglie Lucia e del figlio Massimo, quelli di una delle migliori cucine di pesce d'Italia. Per 250 mila lire a testa (escluso solo il brindisi a mezzanotte): blinis di grano saraceno con caviale Beluga Malossol erba cipollina; ostriche Belon e Fine Claires e tartufi di mare (Franciacorta Ca' del Bosco Dosage Zero); insalata tiepida di crostacei al tartufo di Alba e verdure d'inverno, risotto agli scampi e corallo di aragosta, rombo ai carciofi nostrani ed olive taggiasche (Vin sec du Chateau Coutet); nocette di capriolo alle bacche di ginepro, Julienne di verza (Barolo Brunate Briceo Rocche), soufflé di pera nella sua salsa, piccola sfogliatina calda, piccola pasticceria (Chateau Rieussec). Alla fine coteillons, al piano Luciano Pinsky.

corta Ca' del Bosco Dosage Zero); insalata tiepida di crostacei al tartufo di Alba e verdure d'inverno, risotto agli scampi e corallo di aragosta, rombo ai carciofi nostrani ed olive taggiasche (Vin sec du Chateau Coutet); nocette di capriolo alle bacche di ginepro, Julienne di verza (Barolo Brunate Briceo Rocche), soufflé di pera nella sua salsa, piccola sfogliatina calda, piccola pasticceria (Chateau Rieussec). Alla fine coteillons, al piano Luciano Pinsky.

DOLADA, Plois di Pieve d'Alpago (Belluno), tel. (0437) 47.91.41.

Peccato che tutte le sette stupende coloratissime accoglienti camere rinnovate di questo romantico relais siano tutte prenotate da tempo. Voi tenetene conto e cominciate a venire da queste parti per il cenone (100 mila lire a testa oltre ai vini): salmone affumicato in casa, bocconcini di polentina e baccalà mantecato, tagliolini neri al ragù di gamberi, radicchio di Treviso tiepido, casonsei di patate e ricotta, affumicata in casa, zuppa di capponne, nocette di capriolo all'uva fragola, castagne e cavolo rosso, crêpe di arancia gratinata. I vini consigliati: spumante brut Bruno Giacosa, Breganze bianco Maculan, Franciacorta bianco Ca del Bosco, Recioto Amaro del Ragose, Moscato d'Asti Vignaioli di Santo Stefano.

TSCHAFON, FIE' ALLO SCHILLAR (Bolzano), tel. (0471) 72.024-72.362.

Una saletta lillipuziana, un'altra più ampia: tovaglie di Fiandra, mobili tirolesi e grandissimi calore umano e simpatia. Menù franco-italiano a 100 mila lire, vini compresi, champagne escluso: aperitivo Ca del Bosco Dosage Zero, salmone affumicato in casa al coriandolo ed aneto con mousseline alle erbe, mousse di scampi, sedano in gremolata, galantina di capponne tartufato in gelatina al Porto con insalata di porcini, foie-gras, crostino ai mirtilli, petite marmite, sfogliatina della casa, sorbetto al Moscato d'Asti, medaglietta di tacchino in fonduta con pure gratinate alle mandorle, primizia dell'orto, gelato ai marron glacés, frutta di stagione, dolce con maialino portafortuna di marzapane. I vini: Pinot bianco Giorgio Grai, Ferrari brut, Orchidea in regalo alle signore.

VENETO

CINZIA E VALERIO, piazzetta Porta Padova 65/47, Vicenza, tel. (0444) 50.52.13.

Eccolo qua, lontano dal mare, uno dei migliori ristoranti di pesce d'Italia, vasto, lussuoso, elegante, dal servizio perfetto e dalla cucina piena di ghiottonerie. Ecco il menù preparato da Cinzia e portato in tavola dal marito Valerio Nazzari (100 mila lire, oltre ai vini): brodetto di cozze con zafferano, cuscinetto di insalata con spinaci e gamberi, paté di branzino, sogliola Mornay, cozze e capelunghe gratinate, capasanta flambée, risottino nero alle seppioline, sorbetto al limone, scampi reali ai ferri opulenti branzino al forno, gelato della casa (salsina e cannella), cuore di mele caldo con piccola pasticceria.



FRATERIA DI PADRE ELIGIO, Convento di San Francesco, Cetona (Siena), tel. (0578) 238015.

Trenta fortunati si troveranno, dopo aver prenotato 12 mesi fa, tra le mura secolari di questo fiabesco angolo di Toscana. Sicuramente si branderà con spumante Ca del Bosco, il menù invece (vini compresi si dovrebbe aggirare sulle 200.000 lire a testa) sarà deciso all'ultimo momento: Qualche piatto dell'anno scorso? Aragosta e insalata all'aglio, riso allo champagne, flan con salsa di funghi porcini, sella all'Orloff...

LA FRASCA, via Matteotti 38, Castrocaro Terme (Forlì), tel. (0543) 767471-766625.

Tutto prenotato già dall'anno scorso. Con 165 mila, tutto compreso: insalata di pesci dell'Adriatico all'olio extravergine d'oliva, tagliolini con finocchi e capesante, gnocchetti di formaggio di fossa in fonduta al tartufo, sella di coniglio carciofi e sformato di radicchio, fagiola alla ginepro con lenticchie e pure di castagne, farfalle di mele renette con crema pasticciera della casa. Vini: Sauvignon della zona, Rosso dei Colli di Parma, Beaujolais Nouveau, Spumante Cesarini Sforza, Malvasia delle Lipari e Moscato.

Trentino Alto Adige

TSCHAFON, FIE' ALLO SCHILLAR (Bolzano), tel. (0471) 72.024-72.362.

Una saletta lillipuziana, un'altra più ampia: tovaglie di Fiandra, mobili tirolesi e grandissimi calore umano e simpatia. Menù franco-italiano a 100 mila lire, vini compresi, champagne escluso: aperitivo Ca del Bosco Dosage Zero, salmone affumicato in casa al coriandolo ed aneto con mousseline alle erbe, mousse di scampi, sedano in gremolata, galantina di capponne tartufato in gelatina al Porto con insalata di porcini, foie-gras, crostino ai mirtilli, petite marmite, sfogliatina della casa, sorbetto al Moscato d'Asti, medaglietta di tacchino in fonduta con pure gratinate alle mandorle, primizia dell'orto, gelato ai marron glacés, frutta di stagione, dolce con maialino portafortuna di marzapane. I vini: Pinot bianco Giorgio Grai, Ferrari brut, Orchidea in regalo alle signore.

Toscana

TENDA ROSSA, Cerbaia di San Casciano in Val di Pesa (Firenze), tel. (055) 826132.

Forse è impersonale, ma meraviglioso: potrete essere dovunque, in un lussuoso ristorante di Palermo, di Milano, di Roma, se guardiamo al decor... ma la cucina vi lascerà indelebili ricordi. In questa bellissima grande sala moderna, dal servizio impeccabile e di grande calore, con 190 mila lire a testa (tutto compreso, anche i vini) potrete provare la felicità con: crostacei con frutti di mare e moscardini, flan al cuore di carciofi, raviolini di branzino con dadolata di pomodoro verde e basilico, gnocco di ricotta e tartufo gratinato su sfoglia alle barbine, vellutata di biondo di sedano ed olio nuovo, trancio di orata in casseruola con punte di asparagi, petto e coscia di piccione al fegato grasso e tartufo, sella di capriolo ai sapori di Maremma, crema bianca all'infuso di rosmarino, spuma di mele al gianduia, soufflé di datteri freschi con zabaglione al mandarino. Vini: Pinot Bianco Giorgio Grai, Chardonnay Isola Eolena, Villa Bucci riserva, Tinscivoli 1980, Muffato della Sala, Malvasia delle Lipari naturale Hauner, Giulio Ferrari Riserva del Fondatore.

Emilia Romagna

ALLA LUNA PIENA, via per Neviano 27, Traversetolo (Parma), tel. (0521) 84.26.68.

In questa piccola accogliente familiare lucente ed accattivante trattoria rustico-moderna, una delle migliori scoperte degli ultimi tempi, un sax accompagna, con musiche romagnole, ghiottonerie del territorio (100 mila a testa tutto compreso): culatello, salame, vol-au-vent ripieni di insalata russa, tagliolini di pasta fresca in crema di carciofi basilico e pinoli, ravioli di piccione, risotto ai tartufi, fagioli in crema besciamella con olive, stinco di vitello al forno con soufflé di spinaci e carciofi alla giudia, dolce freddo della Luna Piena, pasticceria della casa. Vini: Sauvignon della zona, Rosso dei Colli di Parma, Beaujolais Nouveau, Spumante Cesarini Sforza, Malvasia delle Lipari e Moscato.

LA FRASCA, via Matteotti 38, Castrocaro Terme (Forlì), tel. (0543) 767471-766625.

Tutto prenotato già dall'anno scorso. Con 165 mila, tutto compreso: insalata di pesci dell'Adriatico all'olio extravergine d'oliva, tagliolini con finocchi e capesante, gnocchetti di formaggio di fossa in fonduta al tartufo, sella di coniglio carciofi e sformato di radicchio, fagiola alla ginepro con lenticchie e pure di castagne, farfalle di mele renette con crema pasticciera della casa. Vini: Sauvignon della zona, Rosso dei Colli di Parma, Beaujolais Nouveau, Spumante Cesarini Sforza, Malvasia delle Lipari e Moscato.

Trentino Alto Adige

TSCHAFON, FIE' ALLO SCHILLAR (Bolzano), tel. (0471) 72.024-72.362.

Una saletta lillipuziana, un'altra più ampia: tovaglie di Fiandra, mobili tirolesi e grandissimi calore umano e simpatia. Menù franco-italiano a 100 mila lire, vini compresi, champagne escluso: aperitivo Ca del Bosco Dosage Zero, salmone affumicato in casa al coriandolo ed aneto con mousseline alle erbe, mousse di scampi, sedano in gremolata, galantina di capponne tartufato in gelatina al Porto con insalata di porcini, foie-gras, crostino ai mirtilli, petite marmite, sfogliatina della casa, sorbetto al Moscato d'Asti, medaglietta di tacchino in fonduta con pure gratinate alle mandorle, primizia dell'orto, gelato ai marron glacés, frutta di stagione, dolce con maialino portafortuna di marzapane. I vini: Pinot bianco Giorgio Grai, Ferrari brut, Orchidea in regalo alle signore.

Toscana

TENDA ROSSA, Cerbaia di San Casciano in Val di Pesa (Firenze), tel. (055) 826132.

Forse è impersonale, ma meraviglioso: potrete essere dovunque, in un lussuoso ristorante di Palermo, di Milano, di Roma, se guardiamo al decor... ma la cucina vi lascerà indelebili ricordi. In questa bellissima grande sala moderna, dal servizio impeccabile e di grande calore, con 190 mila lire a testa (tutto compreso, anche i vini) potrete provare la felicità con: crostacei con frutti di mare e moscardini, flan al cuore di carciofi, raviolini di branzino con dadolata di pomodoro verde e basilico, gnocco di ricotta e tartufo gratinato su sfoglia alle barbine, vellutata di biondo di sedano ed olio nuovo, trancio di orata in casseruola con punte di asparagi, petto e coscia di piccione al fegato grasso e tartufo, sella di capriolo ai sapori di Maremma, crema bianca all'infuso di rosmarino, spuma di mele al gianduia, soufflé di datteri freschi con zabaglione al mandarino. Vini: Pinot Bianco Giorgio Grai, Chardonnay Isola Eolena, Villa Bucci riserva, Tinscivoli 1980, Muffato della Sala, Malvasia delle Lipari naturale Hauner, Giulio Ferrari Riserva del Fondatore.

Emilia Romagna

ALLA LUNA PIENA, via per Neviano 27, Traversetolo (Parma), tel. (0521) 84.26.68.

FRATERIA DI PADRE ELIGIO, Convento di San Francesco, Cetona (Siena), tel. (0578) 238015.

Trenta fortunati si troveranno, dopo aver prenotato 12 mesi fa, tra le mura secolari di questo fiabesco angolo di Toscana. Sicuramente si branderà con spumante Ca del Bosco, il menù invece (vini compresi si dovrebbe aggirare sulle 200.000 lire a testa) sarà deciso all'ultimo momento: Qualche piatto dell'anno scorso? Aragosta e insalata all'aglio, riso allo champagne, flan con salsa di funghi porcini, sella all'Orloff...

LA FRASCA, via Matteotti 38, Castrocaro Terme (Forlì), tel. (0543) 767471-766625.

Marche

VILLA AMALIA, via degli Spagnoli 4, Falconara Marittima (Ancona), tel. (071) 912.045.

Centomila lire, vini compresi, in questa bella villa tranquilla, uno dei migliori ristoranti marchigiani. All'ultimo momento si saprà se ci sarà (con qualche ritocco del conto) anche un'orchestra nella veranda in fondo al locale. Il menù di Lamberto Ridolfi e della mamma Amalia è questo: fagottini di ostriche gratinate e limone, delizie di volatili farciti di astaco con salsa di avocado, passatina di ceci al profumo di mare, cappelletti tartufati ai sapori dell'orto, rombo chiodato con salsa di asparagi, coscia di cinghiale con salsa di mirtilli e spuma di mele, rotolo di castagne con salsa ai pistacchi. I vini: Ca del Bosco brut, Riesling Renano Livio Felluga, Cumaro, Rosso Anconitano, Verduzzo Livio Felluga, per il brindisi Champagne.

Sicilia

LA GRIGLIA, corso Umberto 54, Taormina (Messina), tel. (0942) 23.980.

Nella bellissima passeggiata centrale di Taormina, tra Porta Catania e Porta Messina (ma più vicina a quest'ultima), ecco questo piccolo elegante locale sul rustico raffinato, preparato con festoni e lume di candela per il San Silvestro. Pippo Intellisano propone (a 90 mila lire, vini esclusi): coppetta di Champagne e ostriche al limone, paté diversi (storione, pesce, tonno) su pane nero, agnolotti pastorali (a base di ricotta), consommé con filetti di sedano crudi, storione con crema di mandorle e pistacchi, sorbetto Vivaldi con vodka, anitra di Monteverene all'arancia con patate argentate, crêpe Conca d'Oro (arancia e mandarino). **Edoardo Raspelli**