

RICEVUTA IL  
31 GEN. 1990

Direttore: Ignazio Frugieue

L'Argo della Stampa S.r.l.

Via G. Compagnoni 28

20129 Milano

Tel. (02) 71.01.81 - 71.31.62

76.110.122 - 76.110.807

Cas. post. 12094 - 20120 Milano

C/C postale 12600201

Telegr. Ecostampa - Milano

Telefax 7383882 - 76111051

76110346.....

C.C.I.A.A. 967272

Reg. Trib. Monza N. 14767

01534225PQ T 3F OS 115L25  
LA STAMPA  
VIA MARENCO 32  
10126 TORINO TO  
Dir. Resp. GAETANO SCARDOCCIA  
Telefono 011/65681  
Data: 25.1.1990

Il ristorante «Tre Citroni» di Cuneo offre un menù piemontese di alta classe ed equilibrio

## Delicata coscia d'anatra farcita al tartufo

*E finalmente l'autentico, squisito formaggio Castelmagno*

### EDOARDO RASPELLI DA' IL VOTO AI RISTORANTI

**N**ON spaventatevi del conto assai alto pubblicato qui a fianco. Mica ve l'ha ordinato il dottore di fare fuori quattro antipasti (oltre a tutto il resto). Veramente non l'ha ordinato neppure a me, ma sapete com'è: lo spirito di sacrificio del vostro critico è così alto, così sviluppato il suo voler assaggiare ogni cosa possibile per poterne raccontare ai quattro lettori che, insomma, il vostro critico... si abbuffa. E la spesa, di conseguenza, non è più media.

Ma in questo ottimo ristorante due menù degustazione vi permetteranno se non di spendere poco, di non fare folie. Con 50 mila lire avrete il menù tradizionale piemontese con l'aperitivo e 2 tipi di vino diversi. Con 80 mila lire un menù più variato con 3 vini e lo spumante. In entrambi i casi

potrete brindare con Contratto, Ca' del Bosco, Ferrari Riserva del Fondatore. E non ci saranno altre sorprese perché nei prezzi che abbiamo detto (oltre che, evidentemente nel pranzo alla carta, coperto e percentuale di servizio sono compresi nei prezzi, iniziativa che fa di questo Tre Citroni un benemerito dei consumatori e, anche, una mosca bianca nel settore dell'enogastronomia e della ristorazione nazionale).

Qualche particolare è ancora da migliorare: i quadri, qualche rusticheria alle pareti, anche la toilette che sono pulite, certo,

ma un po' «fanè» e che avrebbero bisogno di una rinfrescata.

Ma il resto è assai appropriato: l'assortimento dei vini (a parte le monumentali e scomode carte) è encomiabile: berrete benissimo, oltre tutto senza spendere cifre folli perché qui i



Cuneo  
**TRE CITRONI**  
via Bonelli 2  
Telefono:  
(0171) 62.048  
Chiuso:  
mercoledì feriale.  
Ferie:  
seconda  
quindicina  
di giugno  
e di settembre.  
Carte di credito:  
Bankamericard Visa,  
Cartasi, Diners.  
**Voto: 14,5/20.**

prezzi sono di raro equilibrio. Accanto ad Italia e Francia, curiosità americane, cilene, perfino russe e sudafricane. Che belli i tavoli a civilissima distanza gli uni dagli altri, con belle apparecchiature e bel tovagliato, con piatti che arrivano su gran-

Ristorante  
SOC. "TRE CITRONI"  
di Spesezz Gio. Sante & C. s.r.l.  
via Bonelli, 2 - Tel. (0171) 62.048  
CUNEO

Rinum. Fatt. \_\_\_\_\_  
 FATTURA FISCALE  
 RICEVUTA FISCALE  
N. 16986 - 88  
DATA 25.01.90

Quantità	Descrizione	Prezzo
3/2	Coperto	15.000
3	Vino - Birra	10.000
2/2	Acqua minerale	12.000
1	Primo piatto	22.000
1	Secondo piatto	8.000
1	Chiosetto	6.000
1	Formaggio	2.000
1	Frutta	2.000
1	Dolci - Dessert	2.000
1	Caffè - Licori	2.000
Pasta e drink BEV. DA L.		
TOTALE COMPLESSIVO IVA inclusa		135.000
IVA 9% L.		
TOTALE COMPLESSIVO L.		

Corresponsabilità non richiesta

SOTTO I 10/20  
DA PESSIMI A MEDIOCRI  
DA 10 A 12/20  
DA SUFFICIENTE A DISCRETO  
DA 13 A 14/20  
BUONO, CURATO E ORIGINALE  
DA 15 A 16/20  
GRANDE CUCINA, OTTIMI VINI  
DA 17 A 20/20  
SUPER, INDIMENTICABILE

grande equilibrio, succulento peperone ripieno di petto di pollo e zucchine. Godetevi, in stagione, la delicata sapidità del flan di funghi in salsa di pomodoro crudo prima di passare a lasagnette al sugo di anatra o a ravioli di patate al sugo d'arrosti.

Filetto di vitello al Barbareasco o coscia d'anatra farcita al tartufo, stracotto al vino bianco Favorita dovranno lasciare un angolo per un eccellente Castelmagno (finalmente di quelli giusti), ed all'assortimento dei dolci della casa tra i quali io ho preferito fermarmi alla classica e perfetta panna cotta. Friandise migliorabili ma discrete chiudono un pranzo di qualità in un posto non famoso come si meriterebbe.

Alla carta prevedete 70-80 mila lire.

(ultima prova: 24-8-89)

**Edoardo Raspelli**