

BAR S VINI E RISTORANTI ALTO ADIGE SÜDTIROL 2014

Le Guide de l'Espresso

28 Alto Adige-Südtirol

Funes - Villnöss

BZ - Bolzano 42 km, Trento 99 km.

Pitzock

S. Pietro 106,
tel. 0472.840127 Sito: www.pitzock.com

Aperto: sempre; **chiuso:** mercoledì; giovedì a pranzo;
ferie: seconda metà di gennaio; seconda metà di maggio;
10 gg. in ottobre. **Carte di credito:** AE, BM, CS, MC, VISA.
Prezzo: da 30 a 50.

Tradizione, territorio ma anche i sapori del Mediterraneo in questa vecchio maso/osteria restaurato per linee semplici e confortevoli, nell'incontaminata e luminosa Val Funes. Nella calda saletta o nella terrazza all'aperto, sospesa tra la montagna e cielo, gusterete i ravioli giallo-neri con gamberi, i risotti ai funghi più vari, il pregiato agnello della "pecora di Funes" e tutti i formaggi, le erbe e i frutti che la valle offre. Cantina modesta nei numeri ma non in qualità. Circa 38 euro.

Lagundo

BZ - Bolzano 34 km, Trento 86 km.

Oberlechner

loc. Velloi, 7, tel. 0473.448350
Sito: www.gasthofoberlechner.com

Aperto: sempre; **chiuso:** mercoledì;
ferie: da metà gennaio a metà marzo;
dieci giorni in dicembre. **Carte di credito:** tutte.
Prezzo: da 30 a 50.

Spettacolare la posizione, che offre un indimenticabile panorama sulla conca meranese, la Valle dell'Adige e la corona dei monti. L'offerta spazia dai piatti della tradizione più stretta ad altri più creativi, sempre a base di prodotti del territorio, come il caprino gratinato con miele e speck. Poi, una suadente vellutata di carota viola e gialla o le crêpes alle erbe selvatiche e carpaccio di pomodori. Tra le carni spicca la tenera sella di vitello. Buoni vini locali. Circa 40 euro.

Lana

BZ - Bolzano 25 km, Trento 85 km.

Kirchsteiger

Via Prevosto Wieser 5 - Loc. Foiana,
tel. 0473.568044 Sito: www.kirchsteiger.com

Aperto: sempre; **chiuso:** giovedì;
ferie: da metà gennaio a metà febbraio; 10 giorni in giugno.
Carte di credito: tutte.
Prezzo: da 40 a 75.

Jeunes Restaurateurs d'Europe.

È stata una lunga marcia: prima una magistrale ristrutturazione dell'avita pensione di famiglia dove Christian Pircher ha mosso i primi passi nel mondo ristorazione. Poi, superato il passaggio generazionale, ecco il successo con la creazione dell' tanto sognato angolo gourmet, la Stube del Buongustaio. La mano e il talento sono intatti, più saldi e

sicuri che mai. Grandi il foie gras e i ravioli senza di caprino. Piccole e deliziose sorprese gnocchini pastellati su patate al dressing e crêpes di fiume, da manuale il succulento piccione con scaloppa di fegato grasso d'oca. Varia e la carta dei vini, con molte intelligenti proposte in bicchiere. Per un conto che si aggira sui 60 euro molto meno nell'adiacente Osteria del Conte.

Merano - Meran

BZ - Bolzano 28 km, Trento 86 km.

Da Santoni

Via Mainardo 9,
tel. 0473.233764 E-mail: roger.fix@alice.it

Aperto: sempre; **chiuso:** martedì; lunedì sera;
ferie: 15 giorni in gennaio; 15 giorni in giugno.
Carte di credito: tutte.
Prezzo: da 30 a 50.

Il nuovo locale, quasi a ridosso dei portici di Merano è una piccola sorpresa per chi lo frequentava prima. Ampio, luminoso e con cucina a vista. I piatti, come sempre, sono quelli di sempre, i classici della tradizione romana ben eseguiti: spaghetti cacio e pepe e filetto di triciano autenticamente trasteverini, poi filetto loppato ai funghi porcini e, in stagione, i carciofi romani. Corretti piatti di pesce nei giorni dei pesci. Carta dei vini contenuta. Conto sui 40 euro.

Hotel Castel Fragsburg

Via Fragsburg 3,
tel. 0473.244071 Sito: www.fragsburg.com

Aperto: sempre; **chiuso:** lunedì;
ferie: da novembre a marzo.
Carte di credito: tutte.
Prezzo: da 50 a 90.

Una location strepitosa. Un cuoco giovane e ambizioso. Romantiche atmosfere d'antan. Tutto ciò che deve, o quasi. Il gioco di salse e intingoli che accompagna quasi ogni portata, forse un omaggio alla clientela prevalentemente germanica, più che un chire tende a confondere la buona vena creativa della cucina. Da assaggiare il salmone sapientemente marinato, il maialino da latte con aromi di carota (dimenticabile, però, il decotto di lenticchie di montagna che l'accompagna), la costata di manzo con foie gras marinato. Per finire, originale il risotto di finocchio ortolano con cioccolato bianco ed essenza di aneto. Ricca carta dei vini. Circa 80 euro.

Kallmünz

Piazza Rena 12,
tel. 0473.212917 Sito: www.kallmuenz.it

Aperto: sempre; **chiuso:** lunedì;
ferie: ultime tre settimane di gennaio; prime due di luglio.
Carte di credito: tutte.
Prezzo: da 40 a 75.

Ambiente minimalista, elegante, senza fronzoli che si contrappone a un servizio all'orientale con inchini e ringraziamenti. La commistione di stili si rispecchia anche nella cucina che fonda