

# RISTORANTE HOTEL CINZIA

Corso Magenta, 71

13100 - Vercelli (VC) Italia

Tel. 0161 253585 – Fax 0161 253752

Vi segnaliamo, che questo Ristorante è convenzionato con il Circuito Amici Gourmet e quindi i titolari dell'esclusiva Card, prenotando con il loro codice personale, possono ottenere una serie di condizioni di privilegio es: Miglior Tavolo, Aperitivo di Benvenuto, Piatto in più, NO costo Coperto e Servizio.

Tutte le info qui: [http://www.welovemercuri.com/2009/10/i\\_4\\_viaggiatori\\_diventano\\_amic\\_1.html](http://www.welovemercuri.com/2009/10/i_4_viaggiatori_diventano_amic_1.html)

**Mise en place** : 2.75/5 bicchieri Inn Crystal

**Accoglienza**: 3.5/5 gentilezza e professionalità

**Atmosfera**: 2/5 si può migliorare dato il locale

**Coperto** : incluso nel servizio (*Prenotazione Amici Gourmet*)

**Pane** : 3/5 vari tipi con focaccia servita più volte (vedi i dettagli fotografici)

**Acqua** : 3/5 carta delle acque con 4 tipi diversi

**Aperitivo offerto** : Sì, Champagne Thiénot (*Prenotazione Amici Gourmet*)

**Menù** : grande varietà sia come menù completo sia alla carta: menzione particolare per il riso, fatto in qualsiasi modo

**Carta dei Vini** : 3.5/5 carta adeguata con grande scelta sia di bollicine che di vini; presenti etichette importanti

**Caffè** : 2.75/5 normale e servito con piccola pasticceria in box firmato (anche da asporto)

**Attesa**: totalmente assente. I piatti sono sempre usciti in contemporanea per tutti

**Servizio** : 2.5/5 due camerieri in sala, la ragazza è anche sommelier

**Servizi igienici** : 1.5/5 pulito ma totalmente inadeguato al locale

**Come arrivare**: molto facile, anche se poco segnalato in città

**Rapporto qualità / prezzo** : normale (consigliato menù completo)

**Costo vini** : 50 euro (Monella Giacomo Bologna 375ml 10 €, Arneis Michele Chiarlo 375 ml 10 €, Pian dei sogni Forteto della Luja 30 €)

**Conto per 4 persone** : 285 €

**Sito Internet**: <http://www.hotel-cinzia.com/>

**Pagamento carta/bacomat**: Sì/Sì

**Distanza percorsa con partenza da Vercelli** : 0 km

## DETTAGLI



Dettaglio del ricco e particolare cestino di pane e della gustosissima focaccia



Dettaglio ACQUA PANNA e LAURETANA in bottiglia design Pininfarina.  
L'ACQUA PANNA è una marca disponibile in pochi ristoranti; una vera chicca.

## SEGUONO I PIATTI ORDINATI:

documento scaricabile da <http://www.welovemercuri.com/4viaggiatori>

## ANTIPASTI E RISOTTO



**Trota salmonata con crema di patate e germoglio**

**Giudizio di Kirk:** un'entrée davvero particolare

**Giudizio di Jolie:** particolare e sfizioso

**Giudizio di Appetit:** Molto buona, un gusto veramente particolare

**Giudizio di Giano:** l'aggettivo giusto è "particolare"; non mi ha di certo entusiasmato



**Battuto di fassone con crema all'uovo e sedano croccante**

**Giudizio di Kirk:** molto buona, anche se la preferisco senza uovo, ma da sola

**Giudizio di Jolie:** buona, particolare e diversa da altri posti la scelta dell'uovo che io ho apprezzato

**Giudizio di Appetit:** Mi è piaciuto molto, ho trovato molto particolare l'accostamento tra i sapori

**Giudizio di Giano:** mi ha colpito il sedano croccante: davvero sfizioso; il sapore dell'uovo è troppo forte rispetto al gusto delicato del battuto.



**Risotto coniglio e foie gras**

**Giudizio di Kirk:** fantastico ...

**Giudizio di Jolie:** abbondante, ma non ha incontrato il mio gusto culinario

**Giudizio di Appetit:** squisito...

**Giudizio di Giano:** buonissimo, ma non adatto al palato femminile. Non lo consiglio per una cena romantica.

## SECONDI



**Lingua cotta al vapore e sfogliatina di mais**

**Giudizio di Kirk:** eccezionale. Non ho mai mangiato una lingua fatta bene così

**Giudizio di Jolie:** molto buona, tenerissima

**Giudizio di Appetit:** Mi è piaciuta moltissimo, cosa alquanto rara dato che solitamente questo tipo di piatto non lo gradisco.

**Giudizio di Giano:** incredibile sapore; dubito ancora che sia davvero lingua quella che ho mangiato. La consiglio davvero.



**Guancia di vitello brasata con crema di patate**

**Giudizio di Kirk:** il piatto migliore della serata, senza ombra di dubbio da parte mia

**Giudizio di Jolie:** non mi è piaciuta, gusto troppo forte

**Giudizio di Appetit:** Veramente ottimo, questo è il piatto che ho apprezzato di più, la carne tenerissima e come nel caso della quaglia cotta alla perfezione.

**Giudizio di Giano:** piccolissima porzione, non mi ha entusiasmato e la presenza del petalo di fiore non mi è proprio piaciuto.

*Riservato agli amici gourmet per il momento, ma di prossimo inserimento nella futura carta*



**Ala e petto di quaglia con ristretto di vino rosso e pommes rattes**

**Giudizio di Kirk:** piatto particolare, fuori menù.

**Giudizio di Jolie:** non mi è piaciuta

**Giudizio di Appetit:** Forse il piatto più particolare della serata; veramente buono, in particolare la cottura era perfetta (cosa che ho potuto apprezzare dopo la chiacchierata con lo Chef)

**Giudizio di Giano:** la quaglia è davvero una carne tenerissima. Cottura perfetta e gusto strepitoso. Ottime anche le piccole patate *pommes rattes* in accompagnamento; non vedo l'ora di riprovarlo.

## DOLCI



**Ricotta di bufala dolce con pasta sfoglia**

**Giudizio di Kirk:** senza infamia e senza lode

**Giudizio di Jolie:** non l'ho potuto mangiare per la mia allergia alimentare (ci ha pensato Giano)

**Giudizio di Appetit:** Buono, il gusto della ricotta di bufala molto particolare

**Giudizio di Giano:** sfiziosissimo; mi ha davvero colpito; la settimana dopo infatti ho acquistato la ricotta di bufala. Non avevo mai mangiato prima un pre-dolce. Mi è piaciuta molto l'idea di staccare dai secondi per preparare il palato



**Panna cotta**

**Giudizio di Kirk:** Non mi piace la panna purtroppo e questa è l'ennesima prova che si è puntualmente verificata anche in un ristorante alto locato che presenta la panna fatta in una certa maniera...  
**ODIO LA PANNA**

**Giudizio di Jolie:** a me la panna piace ma questa non l'ho proprio apprezzata

**Giudizio di Appetit:** non mi ha entusiasmato

**Giudizio di Giano:** bellissima presentazione; molto particolare questo sbuffo di zucchero caramellato (anche buono); la panna cotta una delusione totale.



**Piccola pasticceria in box firmato**

**Giudizio dei Viaggiatori:** gusto sfizioso e delicato per la fine della cena in accompagnamento al caffè; bellissima l'idea di portare a casa l'elegante box firmato dai 2 chef "*Christian e Manuel*"

**Nota di Kirk e Giano:** la pralina di cioccolato fondente con dentro la mousse di frutto della passione è praticamente **INDIMENTICABILE**.  
Da richiedere specificatamente la prossima volta.

## VINI E PASSITO



- (1) Passito Pian dei sogni Forteto della Luja
- (2) Monella Giacomo Bologna
- (3) Arneis Michele Chiarlo

### Conclusioni:

Essendo vercellesi non potevamo esimerci dal provare questo ristorante che da qualche anno ha totalmente cambiato la sua impronta pur mantenendo la stessa gestione sia come hotel che come ristorante. Infatti dopo alcune esperienze in giro per l'Europa i fratelli Christian e Manuel hanno preso in mano le redini di questa struttura familiare ottenendo anche un prestigioso riconoscimento da parte della guida Espresso nell'edizione 2010.

Il locale è diviso in due sale: una dedicata ai clienti dell'albergo e una invece ai clienti del ristorante, sala dove ovviamente noi abbiamo avuto riservato il nostro tavolo, il migliore come ubicazione in quanto Amici Gourmet.

Dobbiamo dire sinceramente che l'atmosfera può essere migliorata dato lo stile e il target al quale gli chef vogliono dedicare la loro arte e la loro creatività, ma ciò nonostante i tavoli si presentano ben distanziati e comodi anche per 4 o 5 persone e il personale è qualificato e competente in ogni settore dall'enologico al gastronomico.

Ci siamo accomodati e siamo rimasti davvero entusiasti della grandissima varietà di prodotti sia nei menù completi che alla carta con una nota particolare per i risotti : circa 30 tipi diversi uno dall'altro.

I menù per le signore risultano privi di prezzi e la carta dei vini presenta bottiglie e bollicine italiane e da tutto il mondo: nota particolare per la vasta scelta di champagne transalpino. Noi abbiamo optato tutti e 4 per un menù completo del territorio con una variazione all'unisono per quanto riguarda il risotto: al posto della classica panissa ci siamo fatti consigliare dall'esperta cameriera sommelier e mai consiglio fu più gradito e appropriato. I piatti sono sempre usciti tutti insieme per l'intero tavolo e questo per quanto banale possa sembrare non è mai cosa da sottovalutare o da ritenere scontata e ovvia. Quando sembrava che la serata volgesse al termine senza falle o stonature, come un fulmine a ciel sereno è arrivato il dolce che purtroppo tutti noi abbiamo giudicato negativo, uno di noi addirittura l'ha lasciato quasi interamente sul tavolo. Nonostante questa caduta sul traguardo possiamo trarre un giudizio positivo su questa esperienza che a onor del vero forse ci aspettavamo migliore di quanto effettivamente è stata, dolce escluso, sia per la bravura degli stessi chef freschi di premio e onorificenza sia per i vari giudizi di critici riguardo la loro cucina e voglia di crescita. Consigliamo a tutti di provare questo ristorante e sottolineiamo che molto presto ci torneremo per provare alcuni piatti alla carta che ci hanno veramente stuzzicato, soprattutto non appena verranno aggiunti nel menù i secondi di carne di quaglia e il dolce descritto dalla seguente nota di Giano.

*Nota di Giano:* purtroppo sono rimasto particolarmente deluso dal dolce finale, soprattutto perché bramavo dalla voglia di provare il *Ciokko Box* un dolce apprezzato e studiato solo tramite il sito degli Amici Gourmet, che questo ristorante offriva nel menù fino a poco tempo prima della nostra cena; vedi foto di dettaglio tratta da [www.altissimoceto.it](http://www.altissimoceto.it)



Un dolce davvero meraviglioso che presenta tutte le consistenze, temperature e sfumature che si possano ottenere dal cioccolato. Affrontarlo è una vera sfida, ma crediamo ne vale davvero la pena.

Come sempre grazie per l'attenzione e alla prossima.