

HOSTARIA I 2 LADRONI

Corso Cavallotti,15
28100 - Novara (NO) Italia
Tel. 0321 624581

Mise en place : 1.5/5 belli solo i bicchieri per il vino, per il resto tovagliolo e stuoietta di carta

Accoglienza : 2.5/5 simpatica e molto cordiale da parte del titolare

Atmosfera : 3/5 non elegante ma particolare grazie all'arredamento stravagante. (Abbiamo mangiato seduti su un divano)

Coperto : compreso nel prezzo

Pane : 2.5/5 presenza di focaccia e vari tipi di pane (bella presentazione del cestino)

Acqua : s.v. provenienza depuratore

Aperitivo offerto : NO

Menù : ampia scelta sia di terra che di mare, vari dolci

Carta dei Vini : 2.5/5 grande scelta di vini rossi, birre e vini dolci, ma senza produttori di livello in nessuna categoria

Caffè : non ordinato

Attesa : minima nonostante il locale fosse pieno (venerdì sera)

Servizio : 2.5/5 normale , nulla da segnalare

Servizi Igenici : 2/5 pulito, ma troppo piccolo, da non ricordare

Come arrivare : il ristorante non è segnalato in Città e la via in cui si trova ha una viabilità di difficile interpretazione; per metà dall'inizio verso il ristorante è una ZTL

Rapporto qualità/prezzo : molto buono davvero

Costo vini : 57 € (Cinerino 27 € / Gundin 30 €)

Conto per 4 persone : 176 € (di cui 57 per il vino)

Sito Internet: <http://www.2ladroni.com/>

Distanza percorsa con partenza da Vercelli : 50 km (andata e ritorno da Novara)

DETTAGLI MISE EN PLACE



Dettaglio del ricco e particolare cestino di pane e del calice con cui abbiamo assaporato il Cinerino ordinato.

PIATTI ORDINATI

PRIMI



Ordinato da Jolie

Gnocchi grossi ed abbondanti ma leggerissimi e il ragù sembrava quello fatto in casa.



CONSIGLIATO 4VIAGGIATORI

Gnocchi di patate al ragù di vitello



Ordinato da Kirk e Appetit

Giudizio di Kirk : gusto particolare grazie al contrasto carne di coniglio / gorgonzola.

Giudizio di Appetit: buoni ma niente di eccezionale.

Ravioli novaresi farciti al coniglio e zola



Ordinato da Giano

Un piattino davvero leggero e gustoso. Molto particolare il sughetto realizzato con pomodoro, funghi chiodini e pollo.

Non avrei dovuto metterci il formaggio per assaporare meglio il gusto.

Pappardelle alla salsa rossa di pollastro e chiodini

SECONDI



Guassino brasato al vino nebbiolo

Ordinato da Kirk e Appetit

Giudizio di Kirk : molto buona come molto buona la polenta.

Giudizio di Appetit: un piatto davvero strepitoso. Buonissimo.

Giudizio di Jolie: tenero, delicato e saporito



CONSIGLIATO 4VIAGGIATORI



Filetto di pesce persico dorati al pane dei 2 ladroni

Ordinato da Jolie e Giano

Giudizio di Jolie : a dir poco fantastico, cottura perfetta e porzione giusta.

Giudizio di Giano: molto leggero e gustoso; ne avrei mangiato subito un altro piatto.



Patate al forno

Ordinato da tutti i viaggiatori

Giudizio di tutti : gustose, cotte benissimo e davvero ottime come accompagnamento ai secondi scelti.

DOLCI



Gelato di crema al miele di sulla

Ordinato da Appetit

Buono ma niente di particolare.



Fil da fer

Ordinato da Giano

Presentazione davvero spettacolare.

Poco sfizioso e le parti che compongono il dolce: parte superiore caffè, parte centrale gelato alla crema e parte inferiore biscotto, dopo qualche minuto si mischiano formando una "pappetta" che non mi è piaciuta affatto.



Tortino gianduia al Grand Marnier

Ordinato da Kirk e Jolie

Giudizio di Kirk : un po' pesante alla fine della cena

Giudizio di Jolie: ero piena e quindi ho lasciato a Giano.

Giudizio di Giano: un dolce sfizioso da consigliare agli amanti del cioccolato ma oggettivamente troppo pesante.

VINO E PASSITO



Cinerino di Marziano Abbona



*Passito Arneis Gundin di Maurizio Ponchione**

** In ultima pagina riportiamo la scheda del prodotto che ci ha davvero entusiasmato, trasmessa direttamente dal Sig. Maurizio Ponchione contattato via email.*

Conclusioni:

Il nostro cammino ci ha portati a incontrare questo famoso locale di Novara situato nei pressi del centro storico della città, non segnalato però neanche nei dintorni della via.

Entrati siamo stati subito colpiti dall'arredamento stravagante e accolti in maniera simpatica dall'eccentrico titolare che ci ha chiesto se volevamo sederci nel posto più comodo ed esclusivo del locale: proposta che abbiamo subito accettato prendendo posto su un comodo divano nero.

Locale pieno, 3 camerieri tra cui anche il titolare, ma noi non abbiamo mai atteso in maniera snervante né l'arrivo dei piatti né quello delle bevande grazie anche al "savoir faire" del gestore (uno dei due ladroni) che ogni qual volta si presentava al nostro tavolo amava chiacchierare interessandosi sull'andamento della cena. La scelta delle pietanze si è rivelata vincente su tutti i fronti con una sola piccola eccezione sul dolce: è stato avanzato non per il suo gusto, bensì per la sua troppa consistenza.

Il Cinerino di Marziano Abbona che ci ha accompagnato fino al dessert è stato molto apprezzato da noi 4 viaggiatori e la fortuna ci ha assistiti in quanto era l'ultima bottiglia che il gestore avesse in attesa del rifornimento. Il punto esclamativo dal punto di vista

enologico è stato decisamente il Passito Arneis Gundin di Maurizio Ponchione gustato insieme ai dessert finali: ci ha davvero entusiasmato a tal punto da metterci in contatto con il produttore stesso per avere alcune bottiglie.

In conclusione possiamo affermare che questa è stata proprio un'esperienza positiva: dal punto di vista culinario-enologico, dal punto di vista del rapporto qualità prezzo fino alla gentilezza e alla disponibilità del proprietario con il quale alla fine abbiamo gradito disquisire di alcuni vini esposti.

Appunto di Appetit: vorrei far notare oltre alla simpatia, la preparazione relativa ai vini del titolare del locale; addirittura in certi momenti è riuscito a tenere testa al nostro Capitano; cosa al quanto rara.

Alla prossima...



PONCHIONE

CLASSIFICAZIONE: VINO BIANCO PASSITO

Vino ottenuto da uve stramature

ANNATA: 2006

NOME DEL VIGNETO: Mix vigneti

UVAGGIO: Arneis

CARATTERISTICHE DEL TERRENO: Area collinare fertile
Medio impasto

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

NUMERO CEPPI PER ETTARO: 3500

ALTITUDINE: 301 mt slm

ANNO DI IMPIANTO DELLE VIGNE: 1990

EPOCA DI VENDEMIAS: 1° decade di settembre

PRODUZIONE PER ETTARO: 90 q/ha

VINIFICAZIONE: Grappoli spargoli e dorati raccolti e sistemati in cassette forate su un portico arieggiato da settembre fino a dicembre
Vinificazione in bianco – Resa 30%

AFFINAMENTO: In barriques 10 mesi

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE: 800

GRADO ALCOLICO: 14,5 % vol.



Info link: www.ponchionemaurizio.com
Si ringrazia Il Sig. Maurizio Ponchione