

RISTORANTE L'AGAPE

Vicolo Lapponia, 1
13100 - Vercelli (VC) Italia
Tel. 0161.217956 - 0161.259272

Mise en place : 3,5/5 tutti i piatti hanno il logo del ristorante (simbolo e nome L'AGAPE); vedi foto di dettaglio.

Accoglienza : 4/5 interessamento dei camerieri sull'andamento della serata

Atmosfera : 4/5 il ristorante dispone di due sale principali e di due intime con un unico tavolo grande al centro

Coperto : 2,50 € a persona

Pane : 2,5/5 tre tipi di pane appena sfornati

Acqua : 3/5 esiste una carta delle acque prettamente italiane

Aperitivo offerto : SI , ma non è stato possibile vedere la bottiglia

Menù : "menù completo" di terra o di mare oltre alla carta

Carta dei Vini : 2,5/5 carta dei vini non adeguata al locale con scelta anche di mezze bottiglie; grande scelta di distillati; vini da dessert anche a bicchiere

Caffè : non ordinato

Attesa : minima (era un venerdì sera)

Servizio : 2.5/5 informale , non impettito e scherzoso da parte di uno dei camerieri

Servizi Igenici : 4/5 particolarmente pulito ed elegante

Come arrivare : molto semplice (ristorante sito in Vercelli)

Rapporto qualità/prezzo : normale (consigliato menù completo)

Costo vini : 31,00 € (16,00 € Erbaluce di Caluso, 15,00 € per tre passiti)

Conto per 4 persone : 244,00 €

Sito Internet: NO

Distanza percorsa con partenza da Vercelli : 0 km (ristorante sito in Vercelli)

DETTAGLI MISE EN PLACE



Da notare: logo L'AGAPE sui piatti da portata, bicchiere per vino bianco e rosso, piattino per il pane.

PIATTI ORDINATI

ANTIPASTI



Piccolo involtino molto sfizioso ripieno di formaggio offerto come entrée accompagnato da un prosecco.

Nota: visto che uno dei 4 viaggiatori è intollerante al formaggio, il cameriere ha subito cambiato lo stuzzichino portando in tavola un assaggio dei veli di fassone.

Stuzzichino dello Chef



Ordinato da Kirk, Giano e Appetit

Piatto molto gustoso e ben assortito. Tutti concordiamo che i veli di fassone marinati alle erbe fini con riduzione al lampone sono davvero strepitosi.

Tris di antipasti: (1) Veli di fassone marinati alle erbe fini con riduzione al lampone, (2) Timballo di verdure con crema di pomodoro fresco, (3) Magatello di vitello al punto rosa con spuma tonnata

PRIMI



Ordinato da Kirk, Giano e Appetit

Giudizio di tutti i viaggiatori: la pasta delle tagliatelle un po' dura, ragù molto buono. Nel complesso ci ha deluso.

Tagliatelle fatte in casa alla Agape (con ragù bianche alle erbe aromatiche)



Ordinato da Jolie

Giudizio di Jolie : piatto ottimo e abbondante quantità di astice



CONSIGLIATO 4VIAGGIATORI

Tagliolini con astice

SECONDI



Ordinato da Kirk, Giano e Appetit

Giudizio di tutti i viaggiatori: piatto di ottima qualità e cottura perfetta

Tagliata di Fassone piemontese con verdure grigliate



Ordinato da Jolie

Giudizio di Jolie : piatto ottimo che si accompagna molto bene al primo piatto di pesce scelto.

Sauté di frutti di mare

DOLCI E PASSITI



Semifreddo al torroncino

Ordinato da Appetit

Davvero delizioso



Tris di dolci: piramide di cioccolato, semifreddo al torroncino, budino bicolore.

Ordinato da Jolie, Kirk e Giano

Giudizio di tutti i viaggiatori: la piramide di cioccolato buonissima, il budino bicolore non ci è piaciuto.

Noi consigliamo la Piramide di cioccolato



Passiti

Ordinato da Kirk, Giano e Appetit

Da sinistra: Recioto della Valpolicella, passito di Pantelleria e Caluso passito.

Tutti e tre strepitosi e perfetti in accompagnamento con i dolci.

Conclusioni:

Per la prima volta e dopo tante richieste proviamo a estrapolare un giudizio e una considerazione finale in merito alla nostra visita.

La differenza che intercorre tra questo locale e i precedenti visitati da noi è notevole e lo si capisce subito fin dall'ingresso del Ristorante che al piano inferiore dispone di un longue bar per aperitivi e after dinner. Alla sala ristorante sita al piano superiore si accede tramite un bellissimo scalone in marmo e qui l'atmosfera che si respira è speciale e la saletta intima a nostra disposizione richiesta in prenotazione ci mette subito a nostro agio per la cena da gustare.

Notiamo subito la totale disponibilità da parte dei camerieri nell'assecondare ogni nostro dubbio e richiesta.

Balza subito ai nostri occhi la presenza del piattino per il pane, dei loghi "Agape" sui piatti e la presenza di calici sia per vino bianco, sia per vino rosso a seconda della scelta enologica.

Tre di noi hanno optato per un menù completo che consigliamo caldamente di provare: antipasti e secondo strepitosi, primo piatto unica stonatura parziale della serata, giudizio unanime da parte nostra. I più golosi si sono concessi un assaggio di dolci alla fine accompagnato da: calice di Recioto della Valpolicella, passito di Pantelleria e Caluso passito. Abbiamo concluso la nostra serata sdraiati sui comodi divani del longue bar bevendo Baileys e Caipiroska alla fragola, cullati dall'acqua della piscina nel cortile adiacente...

