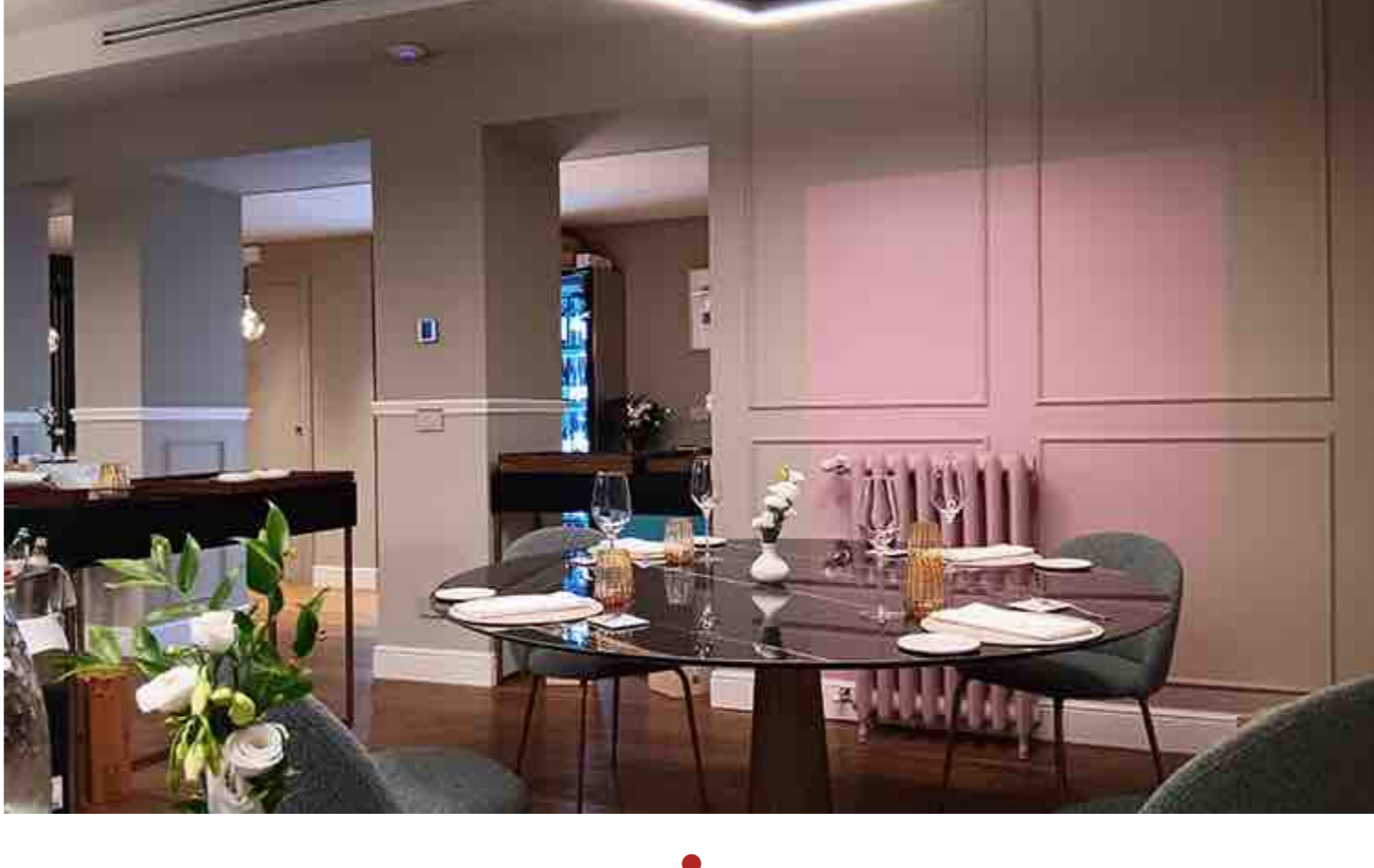


RISTORANTI

Da pochi mesi, nel centro storico di Saluzzo, trovate un "Incanto"

di MAURO ALAIMO • 02.09.2024

Dove lo chef Carmelo Licata realizza piatti che sono un'azzeccata contaminazione tra il Piemonte e la Sicilia, sua terra natia



Siamo nel centro storico di Saluzzo, all'interno di un palazzo storico al primo piano, raggiungibile facilmente con ascensore.

Aperto da pochi mesi, ambiente moderno, rilassante, spiccano dei tavoli molto belli, una mise en place di tono, ma sobria, con tonalità gradevoli su un tavolo in vetro effetto marmo. La suddivisione in alcune sale regala un confort notevole ai clienti.

In cucina lo **chef Carmelo Alicata** di origini siciliane, con importanti esperienze lavorative alle spalle nonostante la giovane età, **in sala Francesca Vallerotto** a condurre con maestria la brigata per il servizio.

La **cucina** è un **mix di influenze** di due terre ricche di prodotti e di eccellenze la **Sicilia**, terra natia dello chef e il **Piemonte**. Piatti equilibrati al palato, materie prime stagionali di altissima qualità, pescato con arrivi giornalieri. Nota di merito il cestino del pane, la pagnotta di sfogliato può dare dipendenza!

A vostra disposizione due menù fissi la tradizione oppure, uno più creativo entrambe con possibilità di abbinamento vini. In sala molta professionalità e gentilezza (nonostante a volte clienti, insopportabili, non rispettano il lavoro di tutto lo staff), tempi di attesa corretti, carta dei vini ampia che spazia per tutte le regioni andando anche oltre i confini.

Le irrinunciabili entrature, anticipano l'alto livello delle portate, a seguire il primo piatto, una tradizione piemontese, uovo 68° coste, parmigiano e gel di carpione in onore di un piatto mitico delle nostre nonne le coste al brusc (€ 17), segue ricordo di buridda seppie, piselli, peperone (€ 20), materia prima di altissima qualità.



Dopo un rinforzo di pane sfogliato, **"riso gloria" con peperone quadrato di Carmagnola, anguilla affumicata**, riso cotto nel latte di mandorle anche qua a ricordo di uno storico piatto "ris e lait", notevole per equilibrio di sapori al palato (€ 23),



spaghetto con pesto di fave, polpo, kumquat candito dove lo spaghetto è eccezionale per qualità e cottura, senza nulla togliere a tutto il resto.



Il piatto per eccellenza della serata è sicuramente il **maialino con indivia arrosto e bbq alle albicocche di Costigliole**, piatto che al ricordo procura parecchia salvezza! (€ 20)



In carta per adesso non abbiamo formaggi, sono i primi mesi poi si vedrà. Ai dolci **sottobosco, gianduia, lampone e pistacchio** (€ 15).



La carta dei caffè ottima, conto giusto per l'alta qualità dei piatti e della professionalità in sala. Sicuramente non passeranno inosservati nello scenario enogastronomico cuneese.

Lo chef vanta alcuni anni da un grandissimo "Da Renzo" a Cervere e altre esperienze importanti, umiltà e grande professionalità, ottime le materie prime con accostamenti sempre azzeccati, bellissimo il ripescare vecchie ricette piemontesi e rimodellarle con perfetto risultato. Ah, dimenticavo: porzioni non anoressiche. Prezzi adeguati.

INCANTO

Piazza Risorgimento, 21
Saluzzo (CN)
Tel. 0175 49 27 00

ILGOLOSARIO 2024
DI PAOLO MASSOBRIO
Guida alle cose buone d'Italia

ACQUISTA SU GOLOSARIO & GOLOSARIA

ACQUISTA SU AMAZON

ILGOLOSARIO RISTORANTI 2024
DI GATTI E MASSOBRIO
Guida ai ristoranti d'Italia

ACQUISTA SU GOLOSARIO & GOLOSARIA

ACQUISTA SU AMAZON

Entra ne ilGolosario



Nome * Cognome *

Città * E-mail *

Quali newsletter vuoi ricevere?

- Le notizie de ilGolosario
- La notizia del giorno
- Gli eventi de ilGolosario

Ti interessano particolarmente:

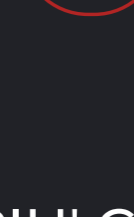
- Recensioni di ristoranti
- Vini e cantine
- Produttori, negozi e botteghe del gusto
- Ricette

La newsletter è distribuita via e-mail in modo automatico e gratuito con cadenza periodica. Il conferimento dei dati è facoltativo e il mancato consenso per tale trattamento pregiudica l'invio della newsletter.

Consenso alla privacy
 Dichiaro di aver compreso e letto l'informazione e acconsento al trattamento dei dati personali ai sensi del Regolamento UE 679/2016 e ss.mm.ii

ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER

I NOSTRI PORTALI



INFO

GOLOSARIO e GOLOSARIA S.r.l.
Codice fiscale: 02757160060
Partita IVA: 02757160060
REA Alessandria: AL-314535
Contributi PA

LINK UTILI

Attualità
Ricette
Oleifici
Cantine
Ristoranti
Negozii
Produttori

LE NOSTRE APP

Per Android

Per iOS

TAG PIU' CERCATI

Golosaria
Cotoletta
Pizza
Cocktail
Rabarbaro
Ristoranti

