

Ai Burattini – La nostra prova



Ai Burattini di Adrara San Martino il “prezzo fisso” diventa menù degustazione nel senso che l’all inclusive viene proposto sia a mezzogiorno sia alla sera da lunedì a venerdì. Ci sono due varianti: 11 euro per un piatto a scelta dalla

lista del giorno, 18 euro per due piatti. Sono sempre compresi l’acqua e un calice di vino di buona qualità, il dolce (tutti fatti in casa tranne il gelato) ed il caffè.

Noi manteniamo fede alla nostra linea che per questi servizi (pranzi per necessità appunto) ci impone di tener d’occhio anche il portafoglio. Ecco quindi che scegliamo il menù da 11 euro. Sulla lavagnetta sono elencati: crudo di Parma con carciofi, antipasto tipico (salame e pancetta nostrani), casoncelli alla bergamasca, ravioli alla zucca con burro e pinoli, straccetti di manzo all’aceto, scaloppine al vino bianco, baccalà in umido e formaggi misti con mostarda.

Ci attirano i casoncelli alla bergamasca e ci viene offerta la possibilità di un bis sullo stesso piatto con i ravioli alla zucca. Tra i dolci sfilano salame al cioccolato, torta di pere e cioccolato, tiramisù e cantucci. Ci propongono cantucci e cioccolatini, di cui il locale offre un’ampia scelta. Il vino era un Valcalepio riserva con la bottiglia che è rimasta sul tavolo e probabilmente il solo bicchiere non è poi così tassativo.

Ottimo servizio, ottima la cucina ed in questo caso la qualità supera senz’altro la quantità. Lasciamo il locale pienamente appagati.

Ai Burattini – ristorante enoteca

via Madaschi 45

Adrara San Martino

tel. 035 933433

chiuso martedì sera e mercoledì tutto il giorno

www.aiburattini.it