



Espresso editore

In montagna, poco prima dell'imbocco della suggestiva valle del Tenda che conduce verso la Costa Azzurra, il ristorante è una buona sosta nel paese dei murali di Pinocchio. All'interno, il locale è caldo e raccolto e propone un menu degustazione a 33 Euro, ricco di piatti interessanti, in bilico tra il mercato legume con il territorio e una certa raffinatezza meno verace. All'assaggio, migliori il riso mantecato con coscette di quaglia caramellate e gli agnolotti di gallina che l'antipasto di torcione di foie gras servito con ottima composta di "ramasin" (piccole prugne) e crema catalana salata. Tra i secondi, roastbeef di tivellino con riduzione di vino rosso e rollata croccante di spinaci. Il servizio è professionale e cortese. La carta dei vini piuttosto curata. Il conto, alla carta, si attesta intorno ai 40 Euro.