



Vernante (Cn)

Il Nazionale

via Cavour, 60

tel. 0171920181 • fax 0171920252

www.albergonazionale.it

Riposo settimanale: mercoledì (mai in alta stagione)

Ferie: variabili

Prezzo menu: euro 33

Carte di credito: tutte

Coperti: 20 + 20

Questa scoperta della nostra guida è una sosta di cui andiamo orgogliosi. E quanti tra i nostri lettori e amici l'hanno provata, magari in primavera, come è accaduto anche a noi, di ritorno dal mare percorrendo il colle di Tenda... Oppure in inverno, dopo una giornata sulle piste di Limone. Siete in un ristorante familiare, che porta la data del 1896. La struttura è in pietra e legno e si affaccia sulla via che taglia in due il paese. Per voi la famiglia Macario, che gestisce anche l'albergo. È diventato un must e non si può perdere il vitello tonnato con la sua salsa scomposta, ma da provare, in inverno, le lumache allevate in paese e fatte in tutti i modi. Di altre volte ricordiamo il baccalà su zuppetta di fagioli di Pigna e farro mantecato; ma che dire dell'insalata di trippa e patate di Entracque che vi farà applaudire? E le cipolle ripiene di latte e uova? Tutto di una semplicità e di una perfezione disarmante. Detto questo, tra i primi non perdetevi quasi la ragione del vostro viaggio: la ula al forno oppure quei maestosi ravioli di gallina saltati nel loro ristretto o il risotto mantecato al profumo dell'Isola con coscette di quaglia arrostate di altre volte. Trionfo di carni sui secondi: piedini di maiale fritti e soavi, bollito, carré d'agnello sambucano in crosta di fi eno e sale. Ottimi i formaggi prodotti in loco e abbinati alla birra di Vernante, prima di bonet o cannolo ripieno. Ma che bello, nel paese di Pinocchio! (S. S.) v. 12/07