


 **BRESSANONE**

22 marzo 2018

Ristorante "Villa Monica" della famiglia Troger. ●Via Fratelli Baur 8, Dobbiaco (Bolzano); ☎0474/972216, fax 0474/972557; info@hotel-monica.com, www.hotel-monica.com; coperti 100. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie da dopo Pasqua a metà maggio, da metà ottobre a inizio dicembre; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,2; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: quiche sfornata di formaggio di latte di mucca stagionato nel fieno su sauté di carciofi violetti e lattuga; tartara saporita di scottona locale in cestino di pasta fillo su barbabietole gialle marinate; sella di vitello "chilometro zero" sfornata a bassa temperatura su un sughetto leggero al vino Lagrein; tortino di patate, tuberina, verdure primaverili; tortino tiepido alle spezie su carpaccio di ananas e arance, Grand Marnier e gelato alla vaniglia fatto in casa.

I vini in tavola: Prosecco (Vittorio Bevilacqua); Sauvignon (tenuta Prackfol); Pinot Nero Glener (Castlfeder); Lagrein (tenuta Zundlhof); Moscato Rosa (Cantina di Caldaro).

Commenti: Una vera sorpresa: l'Accademico Barbierato ha scovato un locale gioiello, dove un'intera brigata di cucina e il personale di servizio in costume hanno permesso di godere di tante attenzioni. Le tavole apparec-

chiate con stile, una gentilezza sincera, la passione del maître nel descrivere i piatti e la premura nel servizio hanno trovato un adeguato riscontro nelle pietanze. Punte di eccellenza sono state raggiunte nell'antipasto e nella carne, davvero saporita e cotta alla perfezione; più ordinario è sembrato il dessert. Nell'insieme, e tenuto in special conto di un'ampia relazione del Simposiarca su Dobbiaco e sulle torte dolci e salate, è stata una serata da ricordare e sigillata da una valutazione alquanto positiva.

