



prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: cartoccio con cuore di carciofo fritto, cappuccino di zucca e schiuma di parmigiano, gambero in crosta di riso verde con maionese al wasabi, crème brûlée di Reggiano, prosciutto crudo di Saint Marcel al taglio con senapata di fichi, piccoli canapé con mousse di foie gras e gelatina al Vermouth, mini hamburger di fassone con bagnetto rosso e fontina d'alpeggio; coniglio in crosta di pasta fillo, profumato al tartufo nero con spinaci e salsa al foie gras; risotto Carnaroli mantecato ai carciofi, zabaione salato e guanciale croccante; petto di fagiano, purea di castagne e topinambur caramellati; millefoglie di panettone al Ratafià con crema chantilly e piccola pasticceria dei Tre Re.

I vini in tavola: Spumante metodo classico (Luigi Coppo); Langhe Bric Amel 2018 (Marchesi di Barolo); **Ruchè Laccetto 2018 (Montalbera)**; Piemonte Brachetto passito Pian dei Sogni 2015 (Forteto della Luja); Champagne brut (Duval Leroy).

Commenti: In quest'occasione, la Delegazione ha festeggiato i 55 anni della sua fondazione. Con la partecipazione di Elisabetta Cocito e Mauro Frascisco, è stata celebrata quest'importante tappa nello stesso ristorante che ha visto nascere la Delegazione. La serata, che ha avuto un'ampia partecipazione di Accademici e ospiti, è trascorsa piacevolmente e in allegria. Nel merito, è stato molto apprezzato l'accurato menu e, in particolare, l'aperitivo, sia per la ricca varietà e qualità delle portate sia per la tempestività del servizio. Il gestore Roberto Marchello è stato elogiato dal Delegato per il suo impegno nel mantenere il ristorante al livello che il suo prestigio richiede.

 **IVREA**

21 dicembre 2019

Ristorante "Tre Re" di Roberto Marchello. ●Piazza Martiri della Libertà 27, Castellamonte (Torino); ☎0124/515470; info@trerecastellamonte.it, www.trerecastellamonte.it; coperti 60+150+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,9;