



UN MENU DEGNO DELLA PALAZZINA DI STUPINIGI!

A dieci minuti dal centro di Torino, davanti al caminetto

Una proposta prenatalizia a due passi da Torino per il weekend romantico e di grande relax: protagonista la Palazzina di Caccia di Stupinigi, uno dei gioielli dell'architettura barocca.

Dopo una visita alle spettacolari sale affrescate con arredi d'epoca pranzo o cena sulla collina torinese davanti al caminetto.

Menu à la carte o degustazione guidata dallo chef **Enzo Gola**: imbattibile nell'abbinamento di piatti e vini. Come il particolare risotto alle vongole veraci con una glassatura di limone e lime abbinato al Riesling Mosel 2018 Scharzof Egon Muller. Oppure i ravioli di coda di bue alla vaccinara abbinati a Barolo del Comune di La Morra 2017, Trediberri.

La cantina del ristorante creato da Enzo Gola nella casa del nonno Clemente (**Ca' Mentin**) è infatti uno dei fiori all'occhiello di questo indirizzo prezioso per turisti e gourmet. La bella sala con camino è il posto giusto per scoprire le eccellenze del territorio piemontese. Una cucina di ricerca senza eccessi sperimentali, basata sui sapori locali e sull'attenzione alle consistenze. Il menu varia in base alla spesa del giorno e alle verdure dell'orto.

Per informazioni: Ristorante Cà Mentin, Via Baricco 3 – Revigliasco
tel. 011-19 64 29 69 www.camentin.it

Il ristorante Cà Mentin

Cà Mentin è il ristorante creato dallo chef Enzo Gola all'interno della casa del nonno Clemente (Mentin) sulla collina torinese, a Revigliasco. La bella sala con camino nasce dal recupero dell'antico fienile. Nella stagione estiva è il giardino ad accogliere gli ospiti. Una cucina di ricerca senza eccessi sperimentali, basata sui sapori locali e sull'attenzione alle consistenze. Il menu varia in base alla spesa del giorno e alle verdure dell'orto. Menu piatti vegetariani e senza glutine. Con oltre 1.300 etichette perlopiù italiane, la cantina di Enzo Gola è uno dei fiori all'occhiello di Cà Mentin.