

Ristorante Toscano "da Dino"

di Pella Franco

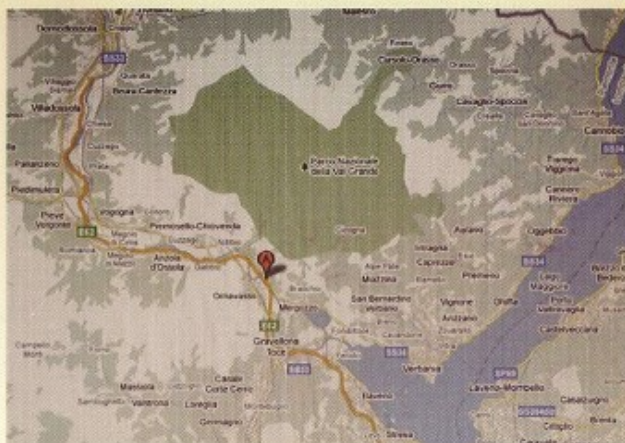
Sapori di Toscana in Ossola



A Candoglia frazione di Mergozzo - Vb

Tel (+39) 0323 880110

DOVE SIAMO



Ristorante Toscano da Dino

Di Pella Franco

Via Cominazzini 20

28802 Mergozzo fraz. Candoglia (Vb)

Candoglia è la prima frazione che si incontra partendo da Mergozzo e percorrendo la provinciale che sale verso Domodossola

Tel (+39) 0323 880110

Chiuso il giovedì
Gradita la prenotazione

Nessun dubbio se ami i gusti decisi.

Riscopri i profumi della campagna sotto il pergolato d'estate.....



.....o al tepore del camino d'inverno



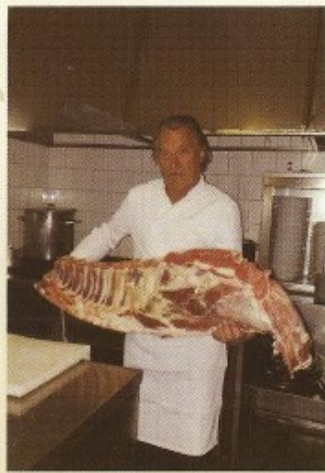


Lo Chef Franco consiglia:

assapora i caratteristici salumi toscani: la finocchiona, il buristo, il prosciutto, le salsicce di cinghiale, la panzanella, la bruschetta.

Gusta i piatti della tradizione: le pappardelle alla lepre, al sugo di cinghiale o ai funghi porcini, la ribollita, la bistecca fiorentina, il maialino steccato, le lumache, la trippa, l'arista allo spiedo, i fagioli all'uccelletto, i funghi porcini o la selvaggina.

Lasciate tentare, infine, dal Vin santo con i cantucci o dalla fragranza piccante della torta speziata.



Caratteristica del ristorante è quella di proporre i piatti di un tempo, legati alla tradizione, rielaborati seguendo le consuetudini legati ai ritmi stagionali, con l'intento di collegare il passato al presente coinvolgendo nella cucina la cultura delle cose, recuperando profumi e sapori sedimentati nella memoria.

Il ristorante "da Dino" evidenzia nella sua denominazione: **Toscano**, la caratteristica di fondo della sua cucina.

Tipico toscano è l'assortimento dei salumi proposti, rispettose della tradizione toscana le preparazioni: piatti saporiti accompagnati dai classici vini: il "Brunello" e il "Rosso di Montalcino", il "Chianti", rigorosamente DOCG, il "Vin santo".



Tuttavia, accanto a quelle toscane, sono periodicamente presenti in lista proposte tipicamente ossolane, selezionate per dare risalto, o riscoprire, dimenticati sapori naturali: la polenta rustica, accompagnata da funghi porcini o da carni insaporite con erbe aromatiche dell'orto e con gli odori del bosco, le foglie dorate di salvia, le trote di valle, l'agnello steccato al forno, i gustosi formaggi delle nostre valli, il pane nero o con uvetta e noci, la torta rustica di pane e latte.

