

Arona

→ KM 38

Ristorante
Vecchia Arona
Llago Marconi, 17
☎ 0322242469



chiuso: venerdì
ferie: in giugno e in novembre
coperti: 30
€ 40,00 vini esclusi
☎ CSi, Visa, POS ☎ * ♿ 🐶

Raccolto ed elegante, il locale dei coniugi Carrera - Lidia in sala e Franco in cucina - è un approdo sicuro per questa sponda del lago Maggiore. Si può prendere posto in una saletta dall'atmosfera soft, dove troneggia un grande camino; i tavoli sono adeguatamente distanziati e apparecchiati con cura. Gli squisiti padroni di casa propongono una linea di cucina originale e interessante, che non delude; dalla carta, che cambia giornalmente, ricordiamo: la terrina di gamberi, il peperone ripieno alla piemontese, i tortelli di ricotta e borragine, il coniglio al rosmarino. Merita un assaggio la selezione di formaggi, che precede buoni dessert. Lista dei vini di respiro internazionale e dagli onesti ricarichi, adeguata alle ambizioni del locale.

Caffè & Bar
Barchetta
c.so della Repubblica, 3
☎ 0322243356
chiuso: lunedì

Il locale, in splendida posizione, è affacciato sul lungolago: all'esterno un elegante dehors per tranquille sieste al riparo dalle calure estive, all'interno un'ampia sala



Cantina Le Piane

dove molto legno lucido fa da cornice a vetrine che espongono una vasta produzione di pasticceria con ghiotta frutta candita, pasta di mandorle, marron glacé e una cospicua produzione di gelateria. Tanti anche i croissant a compendio di una caffetteria di buon livello: l'espresso è ben estratto ed equilibrato, il cappuccino denso e cremoso. Anche la proposta per l'aperitivo è di buona levatura.

Bellinzago Novarese

→ KM 14

Trattoria
Osteria San Giulio
loc. Badia di Dulzago
☎ 032198101



chiuso: domenica sera e lunedì
ferie: dal 28/7 al 3/9;
dal 22/12 al 6/1
coperti: 80
€ 25,00 vini esclusi
☎ Visa, POS ☎ * ♿ 🐶

Ampio locale di tono informale, situato al centro di un antico borgo contadino. Il calore degli arredi e dell'accoglienza fanno da sfondo a un'esperienza sempre molto interessante per chi

ama la cucina di questi luoghi. Si comincia con salumi nostrani, proseguendo con l'imperdibile paniscia [riso con fagioli, verdura e salsiccia] e altri primi piatti di buona fattura, come i garganelli al ragù d'anatra e gli agnolotti. Poi i secondi di carne, anche questi nel segno della tradizione, come lo stinco al forno e il coniglio. Decisamente buoni i dessert fatti in casa. Ben nutrita la carta dei vini, servizio cortese e alla mano.

Boca

→ KM 36

Cantina
Le Piane
loc. Le Piane
☎ 3483354185
www.bocapiane.com

L'avventura di Christoph Künzli e dei suoi sostenitori e collaboratori sulle colline di Boca continua a fare passi da gigante grazie anche agli investimenti fatti sulla cantina e sulle vigne del vecchio Cerri. Di qualità assoluta il Boca che presenta un naso puro e profondo, composto da numerosi spunti aromatici fra i quali emergono per tipicità e nettezza

BOCA

La zona di produzione comprende l'omonimo comune di Boca e parte di quelli confinanti con la provincia di Novara. Il vino Boca deve essere ottenuto dalle uve provenienti dai vitigni nebbiolo [spanna] dal 45% al 70%, vespolina e bonarda novarese. L'invecchiamento deve essere di almeno tre anni di cui due in botti di rovere e la gradazione alcolica non deve essere inferiore ai 12°. Si ottengono vini dal colore rosso rubino brillante e dal profumo che richiama la mammola e la melagrana.

DOC

l'eucalipto e il bergamotto, insieme a viola secca e ribes. La bocca esprime una trama raffinata, in cui la delicatezza del tannino si fonde in profondità con la spina acida e lascia spazio a una sapidità minerale diffusa, da cui emergono i singoli toni di pepe bianco, cedro e ribes. La produzione di rossi continua con il Le Piane, taglio di croatina con piccolo saldo di nebbiolo e vespolina. Dalla maggiore concentrazione tipica dell'uva principale emergono gli stessi acuti descrittori balsamici e agrumati già riscontrati nel Boca, che qui si fondono a un frutto più denso e scuro.

Borgomanero

→ KM 32

Trattoria
Trattoria del Ciclista
via Rosmini, 34
☎ 032281649



chiuso: mercoledì
ferie: dal 15/9 al 5/10
coperti: 60
€ 20,00 vini esclusi
☎ no ☎ ♿ 🐶

L'autentica cucina della campagna novarese in un'autentica trattoria di paese, con il bar all'ingresso e una sala

adibita a ristorante, sempre affollata. Un servizio spigliato ed efficiente vi racconterà il menu del giorno. In genere si comincia con un misto di salumi con insalata russa, sottoli e sottaceti fatti in casa, poi si passa alla gustosa panissa o agli gnocchi al gorgonzola; dopodiché il tradizionale "tapulon" d'asino o di cavallo polenta, i brasati e una scelta di buoni formaggi.



Trattoria del Ciclista



Dolci casalinghi, semplici e golosi. E c'è anche di che bere bene attingendo a una carta che elenca interessanti proposte di grandi vini della zona [e piemontesi in generale] oltre ad alcune produzioni biodinamiche.

Ristorante

Pinocchio
via Matteotti, 147
☎ 032282273
www.ristorantepinocchio.it



chiuso: martedì a pranzo e lunedì
ferie: dal 21/8 al 24/8;
dal 24/12 al 26/12
coperti: 50
€ 70,00 vini esclusi
☎ tutte ☎ * ♿ 🐶

Da Pinocchio troverete professionalità e classe da vendere. Infatti, in questo storico locale del Piemonte, resta intatto il piacere di godere dell'ospitalità, elegante e rilassata allo stesso tempo, come pure la gratificazione di trascorrere una bella serata gastronomica. Oltre alle proposte creative - straordinariamente coreografiche ed eseguite con mano leggera - qui vengono interpretati ai massimi livelli anche i classici del territorio di