

– 10 537 ab. – alt. 700 m – ☎ 42035

Roma 470 – Parma 58 – Bologna 108 – Milano 180

via Roma 15/b ☎ 0522 810430, reappennino@reappennino.it,
 Fax 0522 812313

Locanda da Cines con cam

piazzale Rovereto 2 – ☎ 05 22 81 24 62 – www.locandadacines.it

– Fax 05 22 81 24 62 – chiuso dal 1° al 15 gennaio

10 cam ☎ – € 40/45 € € 80/90 € – ½ P 50/55 €

Rist – (chiuso sabato) (consigliata la prenotazione) Carta 29/33 €

♦ I piatti del giorno, esposti a voce, esplorano i segreti e le tradizioni conservati nel verde dell'Appennino. Calorosa gestione familiare in un piccolo ristorante di tono rustico e moderno. I boschi dei dintorni e la salubre aria di montagna garantiscono tranquillità e quiete anche al vostro riposo.

CASTELNUOVO – Padova – 562 G17 – Vedere Teolo**CASTELNUOVO BERARDENGA** – Siena (SI) – 563 L16 – 8 567 ab. 29 C2

– alt. 351 m – ☎ 53019

Roma 215 – Siena 19 – Arezzo 50 – Perugia 93

via del Chianti 61 ☎ 0577 355500, Fax 0577 355500

Relais Borgo San Felice

località San Felice, Nord-Ovest : 10 km

– ☎ 05 77 39 64 – www.borgosanfelice.com – Fax 05 77 35 90 89

– aprile-ottobre

43 cam ☎ – € 185/358 € € 265/385 € – 6 suites – ½ P 268 €

Rist Relais Borgo San Felice – Carta 70/94 €

♦ All'interno di un borgo con edifici in pietra, abbracciato da un giardino con piscina e campi da golf, la risorsa dispone di camere sobrie negli arredi ed ampie sale comuni. Un ambiente elegante dove farsi servire pietanze dai sapori toscani.

Le Fontanelle

località Fontanelle di Pianella, Nord-Ovest: 20 km

– ☎ 05 77 35 57 51 – www.hotelfontanelle.com – Fax 05 77 35 75 55

– 15 marzo-ottobre

25 cam ☎ – € 350 € € 380 € – 3 suites – ½ P 270 €

Rist La Colonna – Carta 60/90 €

♦ In posizione dominante e tranquilla, suggestivo borgo agricolo "scolpito" nella pietra con rilassante vista sui dintorni. Interni raffinati, pur mantenendo un certo *coté* rustico. Cucina toscana nell'elegante ristorante con stupendi spazi all'aperto.

Villa Curina Resort

strada provinciale 62, località Curina

– ☎ 05 77 35 56 30 – www.villacurinaresort.com – Fax 05 77 35 56 10 – chiuso

dal 15 gennaio al 15 marzo

28 cam ☎ – € 132/149 € € 155/175 € – 3 suites

Rist Il Convito di Curina – ☎ 05 77 35 56 47 (Pasqua-4 novembre: chiuso mercoledì) Carta 36/52 €

♦ Resort immerso nella tranquillità delle colline senesi dispone di confortevoli camere arredate con mobili d'epoca e solarium con piscina. Terrazza panoramica al Convito di Curina: cucina toscana, nonché ampia scelta enologica con vini regionali e champagne di piccoli produttori locali.

La Bottega del 30 (Helene Stoquelet)

via Santa Caterina 2, località Villa a Sesta, Nord : 5 km – ☎ 05 77 35 92 26

– www.labottegadel30.it – Fax 05 77 35 92 26 – chiuso martedì e mercoledì

Rist – (chiuso a mezzogiorno escluso i giorni festivi) Carta 55/71 €

Spec. Carpaccio di fegatelli di cinta senese al finocchietto selvatico con insalata di campo. Spaghetti impastati con Chianti classico, salsa di burro, noce moscata e salvia. Millefoglie di stinco di vitello chianino con vellutata di verdure e porri fritti.

♦ Il caratteristico borgo in pietra varrebbe già la visita, ma il suo gioiello è il ristorante, grande di decorazioni come una bottega e con romantico dehors estivo. Nel piatto i sapori toscani ingentiliti.



CASTELNUOVO BERARDENGA (SI)

IL CONVITO DI CURINA C

STRADA PROVINCIALE 62 - LOC. CURINA
www.ilconvitodicurina.it

☎ 0577 355647

[Tavola 17, A1]

Chiuso: mercoledì

Ferie: gennaio e febbraio

⌚ 50 - ⌚ 22.00

🚗 no - 🚗 tutte

♿ ♿ ♿ ♿ ♿

€ 40 vini esclusi



Immerso nel cuore del Chianti senese, il ristorante esalta la cucina di qualità senza perdersi in eccessivi voli pindarici. L'affiatata coppia di origine piemontese - Andrea che si occupa della sala e della scelta dei vini e Stefania, che invece sta dietro le quinte della cucina - ha dato vita ad un locale di alto livello. La location è suggestiva: sull'esterno si crea una terrazza naturale che scruta gli orizzonti chiantigiani mentre, accanto, c'è anche uno splendido Relais immerso nella quiete e nei profumi. La carta rispecchia le stagioni, lasciando però spazio fisso ad alcuni dogmi. In autunno, ad esempio, è il trionfo dei sapori del bosco con castagne (ottima la crema realizzata anche con il caprino bio della zona) e funghi (utilizzati anche nella preparazione delle pappardelle fatte in casa). Il servizio è impeccabile e la presentazione dei piatti concede spazio anche alla vista. Si possono scegliere anche un'insalatina di carciofi nel cestino di parmigiano oppure una selezione di pecorini delle crete senesi con miele di castagno e mostarda di Sangiovese fatta in casa. Tra i primi, la pasta è fresca e tirata a mano. Non mancano i picci e la pappa al pomodoro ma ci sono anche gli gnocchi di patate e zafferano con fonduta di pecorino e rucola oppure la crema di fagioli zoffini con rigatino e pane croccante. Tra i secondi, oltre alla pregiata carne chianina, ci sono proposte come il piccione glassato alla liquirizia con cipolle e patate brasate. Curatissima anche la preparazione dei dolci, a cui conviene riservare spazio. Ampia, dalle bollicine più pregiate ad un'attenta selezione di importanti rossi, la carta dei vini. Da segnalare anche la carta degli olii extravergine, la selezione delle acque e di pregiati tè, ideali per chi vuole favorire la digestione e la pace dei sensi.

Il Convito di Curina



▲ Valdichiana (A1) 40 km
53019, località Curina, strada provinciale 62, n° 24;
tel. 0577/355647; fax 355610.
info@ilconvitodicurina.it
www.ilconvitodicurina.it

📺 #50

€ 35

✓ mercoledì (escluso in estate)

🕒 12,30-14/19,30-22

📅 gennaio e novembre

👤 2002 🏠 familiar'elegante, con gradevole terrazza estiva

👩 lo chef Stefania Frache, moglie del patron Andrea De Agostini, in sala.

Piatti: sformatino di verdure con salsa di pomodoro e basilico; crostini di fegatini di pollo e mela aromatizzati al calvados; zuppa di fagioli con maltagliati; risotto alla chiantigiana; picci alle briciole di pane; ravioli impastati al Chianti ripieni di pecorino e ricotta al burro fuso e parmigiano reggiano; tartare di chianina battuta al coltello con julienne di verdure; la fiorentina con pomodorini e pepe nero; rotolo di faraona agli asparagi. Casalingo il pane. **Dolci:** tortino di mele con zabaione e Vin Santo; bavarese alle pere o prugne e cannella; mousse al cioccolato.

Salumi: toscani, in primis. **Formaggi:** pecorini delle Crete Senesi.

Olio d'oliva: di loro produzione.

Vini: carta, chiantigiano-toscana e foresta (ma va segnalata anche la selezione degli Champagne) di buon impianto. **Acqueviti:** breve, meditata offerta (di grappe soprattutto).