

{loadposition rotazione240810}



Ci rechiamo all'**Hostaria del Castello**, detto altrimenti **Ristorante da "Pinin"**, a metà Ottobre 2008 in numero un po' allargato. Siamo infatti in 8 persone e una signora ci riceve e ci fa accomodare in una saletta che si trova in un'ala staccata di questo ristorante ricavato nel **Castello di Varallo Pombia**

, che si trova in via Caccia 2. Il locale è davvero grande, con varie salette, per lo più occupate da tavoli abbastanza numerosi. L'arredamento è semplice e un pochino impersonale, anche se la sala principale è più caratteristica delle salette secondarie...

Stranamente non ci viene portata la carta, cosa che di solito avviene in questo ristorante, ma un cameriere ci chiede se vogliamo iniziare la nostra cena con degli antipasti misti alla "**Pinin**". Noi accettiamo e scegliamo anche una bottiglia di Dolcetto d'Alba da 21eur (lo scopriremo dopo il prezzo perchè anche in questo caso non ci viene portata la carta dei vini) per accompagnare la prima parte della nostra cena.

Per ingannare l'attesa ci viene subito portato un tagliere con una buona focaccina alla erbe.

Poco dopo si inizia con gli antipasti, che vengono 13eur, che ci vengono portati in successione e sono formati da diversi piatti. Iniziamo con prosciutto crudo e melone, per proseguire poi con salame, salame d'oca, coppa e culatello. Seguono pate d'oca e un formaggio sul genere del

"Philadelphia". Non manca la classica insalata russa, accompagnata da peperoni, zucchine grigliate e pomodori secchi. Arriva poi del carpaccio, insieme a della bresaola, della lingua con il bagnetto, dei nervetti, delle alici e un piatto a base d'orzo. Dobbiamo dire che il giudizio sugli antipasti è positivo, sia per quanto riguarda la quantità, davvero tante sono le proposte, ma anche per quanto concerne la qualità.

{loadposition rotazione240810}

Proseguiamo poi la nostra cena con i primi, in media sugli 8eur, e in quattro scegliamo un'ottimo **risotto funghi e champagne**, la specialità del ristorante, davvero buono e servito in quantità pantagrueliche. Altre scelte, tutte davvero buone, sono i maltagliati ai funghi, i tortelloni burro e salvia e le crespelle alla valdostana. Scegliamo inoltre una bottiglia di Grignolino del 2007 da 11eur, anche se ci rendiamo conto che questo vino, con il suo retrogusto amarognolo, non incontra molto i nostri gusti.

Per quanto riguarda i secondi la nostra scelta cade su dei filetti di pesce persico, buoni e delicate, su un buon filetto al pepe e su dei gamberoni, freschi e cucinati in modo appropriato. I prezzi dei secondi non sono esagerati e si passa dagli 11eur del persico, ai 16 del filetto passando per i 15 dei gamberoni.

Per chiudere la nostra ottima cena decidiamo tutti di prendere il dessert alla "**Pinin**", ossia gelato alla crema che viene servito assieme a diversi piatti con more, lamponi, cioccolato fuso, ananas e biscotti ed ognuno può scegliere l'abbinamento che più gradisce, il tutto per 7,5eur.

Il giudizio complessivo su questo ristorante è davvero buono, perchè la quantità delle portate è notevole, ma nel contempo la qualità dei cibi è elevata. Il servizio è cortese, anche se si

