

VIACIALDINI

Ristorante Villa Madruzzo un'ottima cucina a Trento

Ristorante Villa Madruzzo un'ottima cucina a Trento, e il personale attento a soddisfare le richieste degli ospiti, e il savoir-faire del direttore Polinioli, fa sì che si ritorna sempre volentieri.

di Michele Luongo



Ristorante Villa Madruzzo un'ottima cucina a Trento, poco distante dal centro città, nel magnifico complesso dell'Hotel Villa Madruzzo con il suo lussureggiante parco, l'ospite è accolto da un'innata cultura dell'ospitalità.

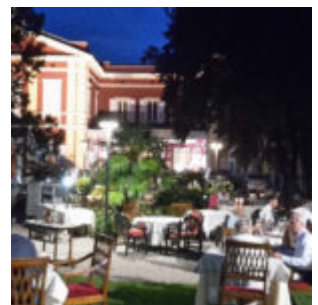
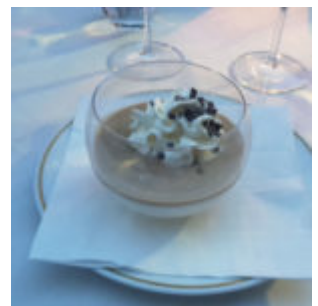
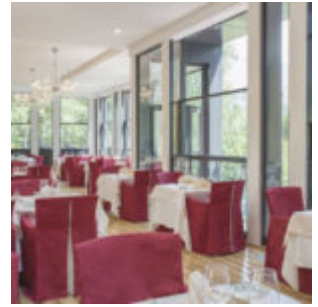
Il ristorante è arredato con tonalità dal bordeaux delle sedute al bianco delle tovaglie, delle pareti, arricchite dai riflessi di luce dalle ampie vetrate. Nella bella stagione è il parco che s'illumina di colori, di romanticismo, di charme, anche un aperitivo diviene momento unico. Bella la copertina con la "Madruzzina" del Menù, corto, un'evidente cura per i prodotti di stagione.

Ci lasciamo alla suggestiva atmosfera del parco, sorseggiando un Rotari Flavio, Trentodoc, spumante brut di ottima struttura, persistente e dal fine perlage, che ci accompagna benissimo anche con la prima portata "Millefoglie di melanzane e zucchine" con scaglie parmigiano reggiano, su letto di un fresco sugo di pomodoro. Ottima portata estiva, di bella presentazione, il quanto basta della grigliatura e sapori ben distinti che trovano ottimo equilibrio al palato.

"Spaghetti alle verdure e gamberi" perfetta la cottura della pasta e la consistenza dei gamberi, le verdure a pezzettini irregolari: zucchine, asparagi e carote, danno il mordente della freschezza, un piatto saporito che invita a continuare.

Il personale è vestito con eleganza, in nero e bianco, si muove con padronanza ed è attento a soddisfare le richieste degli ospiti. Con la regia dell'instancabile Direttore Battista Polinioli, di eccellente tatto e affabilità, animato da grande passione, non è raro a dare l'esempio.

Intanto nel calice ci è servito il Teroldego Superiore Rotaliano "Cardinale" Barone a Cles, rosso granato, intenso, complesso, piacevolmente secco con un lungo retrogusto, ottimo per il "Maialino avvolto nello speck con funghi porcini". Una portata di sublime piacere gastronomico, una perfetta cottura della carne per un'intensa ricchezza di gusto, amalgamata con polpette di polenta di mais, di carote, e pomodoro gratinato.



Ristorante Villa Madruzzo, è un patrimonio di sapori che giungono dalla tradizione, rielaborati con tocchi di modernità e rispetto della materia prima, diviene una cucina che rilascia certezza, sicuramente un valore aggiunto per ogni ospite.

Scegliamo il dessert, una “Panna cotta al caffè” e un classico “Tiramisù” c’è un magnifico legame, la leggerezza! La panna cotta sembra una nuvola, e il tiramisù è superlativo non finiresti mai. La carta vini ha le migliori etichette della produzione locale e nazionale, e una ricca scelta delle grappe, siamo in Trentino.

Ristorante Villa Madruzzo, l’ottima cucina, e il savoir-faire del direttore Polinioli, che pone gli ospiti sempre in primo piano, rendono il luogo magico: rilassante, elegante. E nel vedere una splendida “Tartara di manzo” preparata al tavolo secondo i gusti del cliente, è un invito in più a ritornare.

Hotel Villa Madruzzo

Via Ponte Alto 26, 38121 Trento

Tel. +39 0461 986220 - <https://www.villamadruzzo.com/>

di **Michele Luongo** © Riproduzione riservata
(18/07/2018)

ViaCialdini è su <https://it-it.facebook.com/viacialdini> e su Twitter: [@ViaCialdini](https://twitter.com/ViaCialdini) - Sito internet: www.viacialdini.it