

BELGIO

BRUXELLES

29 gennaio 2003

Ristorante "San Daniele" di Antonio Spinelli, fondato nel 1982. ● Av. Charles Quint 6, Bruxelles; ☎ 02/4267923, fax 02/4269214; coperti 35-40. ● Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione necessaria; giorno di chiusura domenica e lunedì sera. ● Valutazione 8,50; prezzo € 50,00; elegante.

Le vivande servite: carpaccio di capesante; risotto ai funghi selvatici e al profumo di tartufo; pesce spada alla griglia ai profumi mediterranei; verdure dell'orto; sorbetti di frutta di stagione.

I vini in tavola: Prosecco di Valdobbiadene (Azienda Foss Marai); Gavi di Gavi 2001 (Azienda Villa Sparina); Terre di Ginestra 2001 - Catarratto (Azienda Calatrasi - S. Cipirrello, Palermo).

Commenti: È stata una delle migliori cene, in assoluto, per la Delegazione di Bruxelles. Delicatissime le capesante in carpaccio con rucola su un leggero purè di zucchine e melanzane. Perfetto il risotto che aveva più che un "profumo" di tartufi (neri), generosamente grattugiati. Ottimo anche il pesce spada di cui è stato particolarmente apprezzato il corredo di verdure. Eccellenti i vini, ben noti a tutti

BELGIO segue

gli intenditori. Servizio accuratissimo. Al termine abbiamo avuto una piacevole conversazione/commento con il cuoco, figlio del proprietario. L'altro figlio - sommelier - era in sala.