

OSTERIA DI TOSCANA NELL'INTELLIGENZA DEI PIATTI «VECCHIO BACUCCO»

delle pietanze l'in-
cente dell'osteria
«bacucco» di Grave-
con i prodotti del
me formaggi d'al-
ni nostrani, selvag-
persico e trota del
g». È una struttura
ustica, situata a cir-
di altitudine, circon-
plendido giardino e
lago con una incre-
i monti Legnone e



«Vecchio bacucco»
cucine tipiche della
della Toscana. Ogni
ionalizzato e i piatti
ne si alternano dan-
ercurso gastronomi-

Grazie a un'ampia
e a una terrazza pa-
il luogo ideale dove
erate in compagnia e
relibatezze proposte
modo accurato.

rigorosamente fatto
sizzoccheri agli gno-
aschi, dai picci toscani
aremmani, fino agli
verdi, al pane, agli
nesi e ai dolci. E poi le
carne: non mancano
da cuocere in tavola,
inghiale, il capriolo e

alvecchiobacucco.it



«HOTEL SAN GIORGIO» UN'AUTENTICA OASI DELL'OSPITALITÀ

Immerso nel verde e affacciato sulla riva occidentale del lago di Como, l'hotel San Giorgio di Tremezzina (Como) è stato costruito all'inizio del Novecento dalla famiglia Cappelletti, che si occupa della gestione ormai da quattro generazioni. L'atmosfera è rimasta tipicamente lacustre. La particolare posizione panoramica del giardino, affacciato direttamente sul lago e immerso in una deliziosa tranquillità, è, per i numerosi habitués, un angolo unico di pace e intimità.

Tutte le camere sono arredate con mobili di antiquariato, tradizione della casa, con letti comodi, poltrone rilassanti, tavolino e scrittoio. Ognuna è dotata di cassaforte, telefono diretto, televisione e wi-fi. La cucina è casalinga, ma ricercata: ai piatti tipici della tradizione lombarda si affiancano numerose proposte di quella italiana e interpretazioni di quella internazionale. Da non perdere la variegata e squisita pasticceria proposta dagli chef.

L'albergo offre anche un campo da tennis in terra battuta all'interno del suo parco. Tra i servizi per gli ospiti ci sono parcheggio, autorimessa e ascensore.

Info: www.sangiorgiolenno.com

OSTERIA, RELAX E BUONA CUCINA VA AL LAGO DI COMO

una con vista lago? Basta accomodarsi alla P'Osteria di Argegno (Como), sulla sponda del lago di Como, dove il pesce del Lario incontra la carne piemontese. Guidato da Civelli (in sala) e Barbara Burzio (chef), il locale prende il nome dall'ufficio postale storico che per decenni ha avuto sede nell'edificio e che è stato ristrutturato con gusto: nella sala luminosa o nella grotta romantica, con una ventina di posti sotto le volte in pietra.

È possibile accomodarsi all'esterno, coccolati dall'aria fresca portata dalla valle del lago, e gustare i piatti tipici della cucina di lago e italiana, che vantano proposte quali spaghetti al missoltino, battuta di Fassona piemontese o la cocotte di polenta. I piatti di stagione e dolci artigianali la P'Osteria offre anche menu personalizzati per feste di compleanno, eventi aziendali e molto altro ancora.

Il locale che è anche locanda, con sei mini appartamenti ideali per vacanze di famiglia, per fughe romantiche. Ogni camera è termoautonoma e dotata di servizi indipendenti, wi-fi e di una cucina con due fuochi.

www.laposteria1817.net



e

l'Adda
ero