

I ristoranti stellati più accessibili

Molti sognano di poter vivere almeno una volta l'esperienza di un percorso culinario in un ristorante stellato, ma nell'immaginario collettivo la cucina gourmet è un lusso accessibile a pochi. È veramente così? In questo articolo analizzeremo qual è il minimo bisogna spendere per poter assaporare una degustazione stellata.

Il ristorante Vintage 1997 offre senza dubbio la degustazione più a portata di tutti. Con 30 euro, infatti, a pranzo è possibile gustare uno dei "piccoli menù vintage" di tre portate, scegliendo tra l'opzione di carne, di pesce o vegetariana. Questo ristorante è l'unico ad offrire una degustazione stellata, seppur ridotta, in una fascia di prezzo così bassa, ma nella città di Torino restano comunque diverse opzioni a meno di 100 euro. Tra queste compare sempre il ristorante Vintage 1997 con i menù "Le verdure al centro", "Il sapore del mare in Piemonte" e "I profumi della nostra terra", tutti e tre a 75 euro. Invece, salendo leggermente di prezzo, è possibile assaporare la cucina di Andrea Larossa nell'omonimo ristorante. A 87 euro, infatti, il menù "Turin Pop" offre 4 portate di cucina piemontese rivisitata in chiave moderna dallo chef. Una degustazione d'impronta più internazionale e sperimentale è invece quella del "menù a tre portate" del ristorante Spazio7, firmato dal talentuoso chef Antonio Romano, a 85 euro. Con 90 euro si può invece cenare al moderno ristorante Condividere, scegliendo la proposta "I classici" dello chef spagnolo Ferran Adrià, ma anche nell'ambiente più antico e suggestivo della reggia di Venaria, al ristorante "Dolce Stil Novo". Nel menu "Gourmet Carta Bianca" infatti, lo chef Alfredo Russo propone 5 portate "a sorpresa", scelte dalla cucina per offrire sempre il meglio del mercato giornaliero.