

## La Noce cambia pelle nel segno della carne

di **Aldo Corte** e **Filippo Mori**

**È** cambiata l'insegna, è cambiato l'arredo, sono cambiati buona parte dei piatti proposti, ma, fortunatamente, non è cambiata l'idea di cucina, la «filosofia» ai fornelli, la scelta esplicita per la qualità che ha portato questo ristorante d'albergo a divenire in breve uno dei migliori locali della città. Nel profondo restyling, tutto all'insegna d'un ambiente più informale, «easy e friendly» - listoni di parquet chiaro al pavimento, tavoli in legno grezzo ricoperti solo da un runner francescano - ci ha guadagnato l'atmosfera immediatamente accogliente, senza barriere di sorta e con una benefica ventata di modernità.

*Un cambio di pelle che ha aperto la strada ad un non meno profondo mutamento di «linea»: si è infatti di molto ridotta l'offerta di pesce e crostacei, mentre è stata confermata la varietà dei primi (imperdibili i ravioli di radicchio con crema al Gorgonzola) e, soprattutto, la «carenza» ittica è stata compensata abbondantemente dall'ampliamento nella proposta delle carni, sia per quanto attiene alle tipologie, sia per i tagli e le preparazioni.*

*Ecco così l'ormai classico e raro Black Angus americano per la succulenta Fiorentina, la manzetta di Prussia per la tagliata, il Fassone piemontese per il filetto in varie declinazioni, la Scottona*

### CARNE&SPIRITO ALL'HOTEL NOCE

**Voto: 14,5/20**

Brescia

via dei Gelsi, 5

tel. 030.2070441

**Chiusura:** sabato

a pranzo e domenica

**Prezzo medio: 40 €**

PUNTEGGI

fino a 10/20:

mediocre o cattivo

da 10 a 12/20:

da sufficiente a discreto

da 13 a 14/20: buono

da 15 a 16/20:

molto buono, curato

da 17/20: eccellente

*bavarese per il «cube roll» o le tradizionali tartare, la Milanese (a perfetta cottura con il suo osso ancora rosa), la composta di coniglio, il maiale di Cinta senese, il salmì di lepre, la fondue bourguignonne....*

*Un rinnovamento che ha portato al ridisegno della carta delle vivande - a nostro modesto avviso ora fin troppo vivace e costituita da molti percorsi con qualche concessione modaiola come «l'afrodisiaco» - e ad una rimodulazione dei prezzi. Invitante ad esempio il pranzo di lavoro a 19 euro ed i menù guidati a 25, 28 e 35 euro, mentre alla carta si arriva a 40/45. Sempre straordinaria (e conveniente) la cantina.*