

L'Incontro



Intimo, confortevole, perfetto per una cena romantica, ma anche per un pranzo di lavoro. Bastano poche parole per descrivere un ristorante come **L'Incontro**. In **corso Garibaldi**, nel cuore del centro storico, si trova questo delizioso locale adatto a tutti coloro che amano gustare la **buona cucina casalinga** in un ambiente dove ci si sente subito a proprio agio.

Con i suoi quattordici tavoli, pari ad una trentina di coperti, questo ristorante è perfetto per quel genere di clienti che non apprezzano i luoghi formali e particolarmente "in". Tutto all'**Incontro** è semplice e spontaneo, a partire dai gestori, **Cinzia e Caterina**, due giovani donne che insieme ad un esperto cuoco si occupano personalmente della scelta delle portate, alcune volte improvvisando e dando libero sfogo alla fantasia.

Capita spesso infatti che i piatti vengano "inventati" e siano frutto di **geniali accostamenti tra sapori** che all'apparenza non sembrano avere legami tra loro. Per questo motivo le portate che si gustano in questo locale sono uniche nel loro genere e introvabili in altri posti.

La base comunque rimane sempre la cucina tradizionale che, pur rivisitata con estro e creatività, non passa mai in secondo piano. Il menù, dagli antipasti ai dolci, varia secondo le stagioni. Quello autunnale che si può gustare in questo periodo dell'anno è un invito ad assaporare quei piatti che oggi come un tempo sono il simbolo dell'autunno. Per cominciare sono ottimi lo **sformato di verdure e funghi con salsa di porri** o il lardo di Arnad con crostini di pane nero.

Tra i primi invece si possono provare le **caramelle di zucca con lenticchie e porri**, la zuppa contadina o la zuppa di ceci, piatto tipico legato alle festività del 1 novembre. Come secondi non mancano la carne o il pesce, ma in questa stagione la fanno da padroni il **filetto con la senape o con la rucola** e lo stinco di vitello con le castagne.

Impossibile resistere alla tentazione di un dolce, rigorosamente fatto in casa. Ottima anche la scelta dei vini da abbinare alle varie portate. Oltre a quelli tipici dell'Oltrepò pavese, si possono richiedere bottiglie provenienti da altre regioni italiane e anche dall'estero. I vini cileni ed australiani infatti stanno andando per la maggiore in questo periodo. **L'Incontro** è adatto anche per pranzi veloci: offre una vasta gamma di portate meno particolari e sofisticate rispetto a quelle della sera, ma non per questo di qualità inferiore

Informazioni

L'Incontro Ristorantino

C.so Garibaldi, 24
Tel. 0382/27546
Prezzo medio: € 45.000
Giorno di chiusura: domenica
Gradita prenotazione

[Anna Clerico](#)

Pavia, 08/11/2000 (118)

RIPRODUZIONE VIETATA

www.miapavia.com è [testata giornalistica](#), il contenuto di queste pagine è protetto dai diritti d'autore.

In caso di citazione o utilizzo, si prega di evidenziare adeguatamente la fonte.

Articoli della stessa rubrica

- » [L'enoteca delle due ruote....](#)
- » [Gallery Café, tutto nuovo in Borgo](#)
- » [Aprire a Stefanago il 500cc](#)
- » [Osteria del Naviglio, locale storico con cucina tipica lombarda](#)
- » [Una sorpresa chiamata La Roveda](#)
- » [Il granaio della Certosa...](#)
- » [Pomodoro sul Ticino...](#)
- » [Bierhaus alla pavese...](#)
- » [Il cupolone](#)
- » [Trattoria Moncucca](#)
- » [La Sosta](#)
- » [Trattoria "Da Marzia"](#)
- » [Ristorante Castello dei Templari](#)
- » [Dalla Sardegna in tavola con furore](#)
- » [Antica trattoria Ferrari](#)
- » [Osteria della Malora](#)
- » [Usteria di Giugaton](#)
- » [Cioccolata alla pavese](#)
- » [Trattoria Dal Gheo](#)
- » [Osteria del naviglio](#)

[Vedi archivio](#)

Altri articoli attinenti

- » [Aprire in Varzi Bottega Oltrepò](#)
- » [BirrArt 2019](#)
- » [Birrifici in Borgo](#)
- » [Musei divini](#)
- » ["Dilecta Papia, civitas imperialis"](#)
- » [Cioccovillage](#)
- » [Birre Vive sotto la Torre Christmas Edition](#)
- » [Il buon cibo parla sano](#)
- » [Zuppa alla Pavese 2.0](#)
- » [Autunno Pavese: tante novità](#)
- » [18ª edizione Salami d'Autore](#)
- » [Sagra della cipolla bionda](#)
- » [Sagra della ciliegia](#)
- » [Pop al top - terza tappa](#)
- » [Birre Vive Sotto la Torre](#)