

# Il ristorante **Meo Modo**



## Il lusso della semplicità quanto garbo in quei piatti equilibrati e senza eccessi

### CIRO DE CECCO

BISOGNA andarci, non ci si può capitare per caso. Ma una volta superato il cancello del Relais Borgo Santo Pietro, proprio accanto a San Galgano, nella campagna senese, si entra nel mondo incantato di Andrea Mattei.

### Andrea Mattei si è trasferito da pochi mesi al Relais Borgo Santo Pietro



Anzi, per essere precisi, nel nuovo mondo di questo giovane chef, che dopo aver passato dieci anni alla Magnolia dell'Hotel Byron, a Forte dei Marmi, ha deciso di cambiare vita. Una scelta convinta, come si intuisce assaggiando i suoi piatti. C'è un'energia nuova nella cucina di Andrea, e una voglia di superare i propri limiti, ma senza esagerare. Non c'è niente di artefatto, e mai un cedimento. Un viaggio che gira tra i colori e i profumi della Toscana, tra le piante e le verdure dell'oro, le carni selezionate, il pesce sempre freschissimo. Come il pane o lo yogurt che vengono preparati ogni giorno. Il Relais ha un'atmosfera magica, però è a tavola che quella magia si sublima. E allora fatevi trasportare dall'Insalata dell'orto, dagli Scampi arrostiti con melissa e latticello di pecora oppure dalle Rigaglie di pollo affumicate, anguilla e ortica (da sballo). Profumi e sapori che si mescolano nel Risotto agli asparagi, liquirizia e caprino, e anche nelle Mezzemaniche al ragu di

maiale, farro, ravanello. La carne, con l'Agnello in ghisa, fagioli cannellini, raveggiolo. Il pesce col Branzino in dolceforte, piselli, scalogno. E non perdetevi i dolci: Fragola e peperoni, pinoli, basilico, ma anche Fiori e foglie, mascarpone, fior di latte. Insomma, niente qui lascia indifferenti e non c'è niente fuori posto. Il servizio è attento e premuroso, pur senza essere invadente, la carta dei vini è fornitissima. Si può mangiare alla carta, oppure scegliere fra tre diversi menu degustazione. La Carta Bianca, otto-dieci portate a discrezione dello chef. Dalla Terra al piatto (4 portate) e Dalla Tradizione toscana (5 portate). Alla carta si spende intorno ai cento euro. In estate si mangia all'aperto sotto la bella veranda con vista sulle colline senesi. Oltre al ristorante gourmet, Andrea Mattei gestisce anche il ristorante a bordo piscina dove è previsto un menu più informale con carne alla griglia e pizza nel forno a legna. Al Borgo Santo Pietro c'è anche la scuola di cucina.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

### LA SCHEDA CHIUSO IL LUNEDÌ

Indirizzo: Borgo Santo Pietro 110, località Palazzetto, Chiusdino (SI). Telefono: 0577-751222. Apertura: dalle 12.30 alle 15, dal venerdì alla domenica, dalle 19.30 alle 22 dal martedì alla domenica. Chiusura: lunedì. [borgosantopietro.com](http://borgosantopietro.com)



### IL RESORT

Il Borgo santo Pietro si trova nella campagna senese, a poca distanza dall'abbazia di San Galgano