



A CURA DI CLARA BARRA

BUONO	OTTIMO	ECCELLENTE
ristoranti		
BUONO	OTTIMO	ECCELLENTE
wine bar		
BUONO	OTTIMO	ECCELLENTE
trattorie		
BUONO	OTTIMO	ECCELLENTE
birrerie		
BUONO	OTTIMO	ECCELLENTE
etnico		
BUONO	OTTIMO	ECCELLENTE
rapporto qualità/prezzo		



MILANO, DA NOI IN

Una tavola di alto profilo in un resort eoliano seguita a ruota da Antonia Klugmann al Venissa nella laguna veneziana e da un prestigioso locale d'albergo a Milano dove troviamo Fulvio Siccardi. Poi quattro indirizzi di mare fra Ponza, la costa sorrentina, l'abruzzese e quella toscana, e la nuova "casa" di Fabio Mazzolini sul Garda

Hanno collaborato: Alessandro Picchetti, Damián Castella, Claudio De Min, Luigi Iaccarino, Valentina Merini, Francesco Pennacchio, Giancarlo Perrotti, Michele Turilli

ristoranti



AGOSTO 2013

DA NOI
IN
VIA FORCELLA 6
RESTAURANT



LE CLASSIFICHE



VENEZIA, VENISSA

MANERBA DEL GARDA (BS)

DALIE E FAGIOLI

VIA CAMPAGNOLA, 45 TEL. 0365 1903311

CHIUSO giovedì; 1-7/31-8 sempre aperto

FERIE in ottobre e in novembre

PREZZO 40 euro

CARTE DI CREDITO Csi, DC, POS, Visa

Prendere un chef pluripremiato, che dopo aver aperto il proprio ristorante mirava a un trasferimento in una sede più prestigiosa, e portarlo in un agriturismo, era, a tutti gli effetti, un'operazione azzardata. E invece è stato un momento di rinascita per Fabio Mazzolini. Se all'inizio Dalie e Fagioli sembrava una trasposizione del Quintessenza di Moniga, con il passare del tempo Fabio e Antonella hanno aggiustato il tiro, trovando una formula giusta che sta dando i suoi frutti. Il loro credo risiede nelle "3 T": territorio, tradizione e tecnologia. Ricerca di piccoli produttori locali, recupero di antiche ricette (rilette però in chiave moderna), e poi menu degustazione a 28 euro e prezzi calmierati, per un'offerta che non sarda mai nel banale ma che sa coinvolgere anche nuovi clienti, non avvezzi allo spessore della cucina dello chef. Sfermato di funghi frolla croccante alla nocciola e fonduta di formaggi di malga, baccalà mantecato all'olio extravergine broccoletti e pasta croccante, degli interessanti fusilli di grano arso trafilati in casa con spugna alla carbonara e formaggella affumicata di San Colombano, tagliolini alle olive con il sughero di sarfane del lago. Tra i secondi non perdete le costine fiondenti cotte lentamente con senape maggiorana e purè di patate cremoso. Dolci all'insegna della semplicità come la crema caramellata al miele e mandorle tostate. La carta dei vini, partita con le ambizioni del precedente locale, sta trovando una sua ragionevole e degna identità, sempre all'insegna della ricerca e del buon rapporto qualità/prezzo. Servizio celere e competente al tempo stesso. A disposizione ci sono anche quattro camere e un appartamento.

MILANO DA NOI IN

DELL'HOTEL MAGNA PARS SUITES

VIA FORCELLA, 6 TEL. 02 8378111

CHIUSO domenica

FERIE mai

PREZZO 65 euro

CARTE di credito tutte

Annesso a un lussuoso albergo di design di recente apertura ricavato da un'ex fabbrica di profumi, è un locale nuovo di zecca la cui cucina è stata affidata allo chef Fulvio Siccardi (che

gli appassionati buongustai ricorderanno per i suoi brillanti trascorsi in quel de Le Clivie di Piohesi d'Alba, in Piemonte). Ambiente moderno ed elegante, di gran fascino, con cucina tutto acciaio a vista, splendido giardino e la proposta di Fulvio, la cui creatività e la sua bravura già si fanno notare. La carta è diversificata tra pranzo e cena, con un interessante menu di lavoro - "L'Essenziale in Giardino" - a 16 e 24 euro secondo il numero delle portate, due degustazioni - "L'Essenziale di Terra" a 45 e "L'Essenziale di Mare" a 55 euro - per la sera, e una lista più costruita, con piatti di notevole livello in cui c'è un tocco di "piemontesità" senza dimenticare però che siamo a Milano. Ecco quindi arrivare in tavola il crudo di mare all'olio evo e zeste di limone, la doppia carne cruda (in carpaccio e battuta a coltello), il classico risotto giallo allo zafferano, i tagliolini alle verdure con pomodoro fresco, il merluzzo nero con zucchine novelle, la coppa di maialino semi affumicato al legno d'acero e miele. Ampia scelta di formaggi; ottimi i pani fatti in casa con lievitazione naturale e farine selezionate. In chiusura il "nocciola Dop", composto da panna cotta, semifreddo al torrone e gelato al gianduiotto, o il goloso zabaglione espresso con i biscottini. Cantina già importante, con tanto Piemonte, centinaia di referenze italiane e d'Oltralpe, formati particolari e opportunità di bere a bicchiere. Servizio professionale adeguato alla cornice. Da segnalare il comodo valet parking e la connessione wi fi gratuita.

VENEZIA VENISSA

ISOLA DI MAZZORBO

FONDATA S. CATERINA, 3

TEL. 041 5272281

CHIUSO lunedì

FERIE variabili

PREZZO 90 euro

CARTE di credito tutte

Antonia Klugmann ha preso il posto di Paola Budel qui, nella splendida Venissa, e così, la tenuta riportata tre anni fa a nuova vita dall'intervento della famiglia Bisol (quelli del Prosecco - e non solo - di Valdobbiadene) ha potuto conservare la sua vocazione gourmet, cambiando stile ma non livello di cucina. Antonia, sempre in attesa di inaugurare il suo ristorante di proprietà a Dolegna del Collio, in Friuli, ai confini con la Slovenia, conferma, fra le vigne e gli orti, il suo grande talento.

Il menu degustazione è impeccabile, dalla prima all'ultima portata, tanto da rendere complicatissimo eleggere il piatto più emozionante, esercizio al quale ben presto rinuncerete. Dal baccalà con crema di piselli iniziali, passando per le triglie e la loro



AGOSTO 2013



salsa ai fichi, dai ravioli al blu di Baumgartner e cicala di mare, allo sgombro in salsa di dragoncello salsa di mela verde cipolla marinata e polvere di tè, fino al delizioso dessert (il gelato alla cannomilla con una splendida meringa all'italiana al limone), ogni piatto si segnala per grande personalità e leggerezza, è originale ma legatissimo al territorio, apparentemente semplice e, in realtà assolutamente geniale. Uno per tutti il carciofo, nel quale rispetto della materia e della sua anima, semplicità e sapore formano un intreccio, questo sì, quasi commovente. Tutto questo arriva da una cucina giovane, piena di entusiasmo e determinata, a partire dal secondo di Antonia, un'altra donna, Arianna Dalla Valeria. E si avvale, in sala, della competenza di Romano De Feo (grande conoscitore di vini) e della sorridente bravura di Ivano e Lavinia. La carta dei vini (tutta italiana) è cresciuta. E, a completare il quadro, un'atmosfera impagabile: si pranza e si cena immersi nel silenzio e in uno scenario impagabile e rilassante.

CASTAGNETO CARDUCCI (LI)
OSTERIA SAN MICHELE
 FRAZ. DONORATICO VIA AURELIA, 199
 TEL. 0565 774478

CHIUSO martedì
FERIE variabili
PREZZO 40 euro
CARTE di credito Csi, Visa

Molto piacevole sia dentro sia fuori, con muri in pietra, l'originale arredamento e il pavimento a scacchi, tavoli in legno con apparecchiatura essenziale ma di gusto, e uno spazio esterno circondato da piante fiorite un po' distaccato dall'Aurelia Vecchia. La titolare, la signora Debora, è di rara gentilezza e vi accudisce con cura, servendovi belle etichette di vino, anche alla mensa, con particolare attenzione alle aziende del territorio circostante. Per cominciare i salumi di Falorni, ma anche una notevole mozzarella di bufala appena arrivata e una parmigiana di melanzane molto ben fatta. Gustosa la "carne salada", di cottura impeccabile gli spaghetti vongole e bottarga, ottima la tagliata (ma c'è anche il filetto di Chianina) e freschissimo il pescato del giorno al vapore (ma anche un fritto leggero e croccante). Su richiesta menu per vegetariani e per celiaci. Si chiude in bellezza con una ricca scelta di formaggi e i dolci della casa, tra cui una golosa versione di panna cotta, e un conto correttissimo, data la qualità degli ingredienti utilizzati. Nota di merito la garbata cortesia nell'accogliere gli amici a quattro zampe.

PESCARA LA PARANZA

L.MARE G. MATTEOTTI, 62 TEL. 085 27914

CHIUSO domenica sera e lunedì
FERIE variabili
PREZZO 45 euro
CARTE di credito tutte

Si mangia quasi con i piedi a mollo sulla bella terrazza di assi di legno adagiata direttamente sulla sottile sabbia pescarese. Un indirizzo che da anni in città è sinonimo di pesce freschissimo e solida cucina. Se volete assaggiare i sapori della vecchia mariniera pescarese, questo è il posto fatto per voi, la proposta è sempre quella, per sapori decisi e gustosi, ad alto tasso di godimento. Affidatevi a Maurizio, "molotov" per tutti, che gestisce la sala con una grazia familiare inversamente proporzionale alla sua mole. Si inizia con l'immane giro di antipasti, tra cui le strepitose alici alla scottadito e i freschissimi scampi crudi sempre all'altezza. Poi primi semplici ed efficaci, in stile pescatore: buonissimi gli spaghetti con il sugo di pannocchie e i semplici spaghetti alle vongole, entrambi un concentrato di adriatico. Per secondo, se avrete ancora spazio, la classica frittura di paranza è intensa e pulita, anche il brodetto alla pescarese una sontuosa preparazione (da ordinare prima) e pesci nella semplicità del forno o della bollitura. Servizio familiare, da trattoria di mare, peccato per la pressoché totale mancanza di dolci e per una carta dei vini veramente stringata, che mal si conciliano al conto non minimale, ma si sa il pesce costa.

PONZA (LT) EEA
 VIA UMBERTO I TEL. 0771 80100

CHIUSO sempre aperto
solo la sera
FERIE 1-10/30-4
PREZZO 60 euro
CARTE di credito Csi, POS, Visa

Sono passati molti decenni da quando Sandro Pertini, in esilio forzato a Ponza, veniva qui a consumare il suo pasto quotidiano. Oggi (per fortuna) a godere del panorama da bonus sono i tanti turisti, che qui possono trovare una cucina abbastanza raffinata, fedele alle materie prime del posto e dai prezzi ragionevoli. Artefice della svolta è stato Davide De Luca, nelle cui mani il locale di famiglia ha via via assunto i caratteri prima ricordati. Ne può essere emblema il polpo su fondo marino, che trasforma una semplice insalata di polpo in un



PONZA EEA






LE CLASSIFICHE



piatto dalle ricche suggestioni cromatiche e di sapidità, grazie all'uso di patate viola, alghe e fagiolini. E seguono la stessa linea il pesce bandiera con mousse di ricotta e pomodori secchi, le tagliatelle di farro con totani e pecorino, il cocchio su salsa di topinambur e caponata di verdure in un cestino di pasta fillo. I più conservatori hanno comunque a disposizione scelte consolidate, che vanno dai crudi alla tempura, dalla ricciola alla piastra al tonno scottato (e che a loro volta non deludono). Un tiramisù... su a Ponza (protagonisti i frutti di bosco) può essere il fresco e gradevole finale della vostra serata, valorizzata da un servizio ben coordinato anche con il tutto esaurito dei fine settimana e da una carta dei vini, curata dallo stesso Davide, di buona ampiezza.

SORRENTO (NA) AL GHIBLI
 VIA MARINA PICCOLA, 49 TEL. 081 8784063

CHIUSO sempre aperto
FERIE in gennaio e febbraio 
PREZZO 45 euro
CARTE di credito tutte

Finalmente Peppe Squillante, nome noto della ristorazione della Costiera, ha deciso di correre da solo. E lo ha fatto in questa sorprendente struttura, una piccola sala, e un'incredibile veranda letteralmente adagiata sulla sabbia di fronte al mare di Marina Piccola. L'idea di cucina di Squillante è molto facile a dirsi, meno a realizzarsi: pochi ingredienti, materia prima di qualità e una tecnica nascosta per lasciare campo al gusto. Se ne ha testimonianza già dal doppio appetizer, il panzarotto e la tartare di salmone con asparago e dadini di sedano. Poi si comincia alla grande con le fagiollette di polpo e carciofi di Schiò marinati al limone e i croccanti gustosissimi gamberetti in panura di lavanda con scarola riccia e salsa di acciughe di Cetara. Nel menu non possono mancare i grandi classici, e allora ecco gli spaghetti alle vongole e pomodorini, perfettamente eseguiti. Colori e consistenze nelle orecchiette con broccoli tartufi e pomodori secchi. Stagionalità dei prodotti e pescato del giorno caratterizzano soprattutto i secondi e così abbiamo gustato un "cocchio" veramente ben fatto, in guazzetto di frutti di mare con stufato di scarole e cappari. Tra i dolci una tradizionale mellecoglie con crema e amarene e una versione personale di ricotta e pere con dacquoise alle nocciole. Ci aspettiamo miglioramenti da una carta dei vini ancora troppo scarna e poco originale e dal servizio, cortese e premuroso ma a volte impreciso.





SORRENTO... AL GHIBLI



VULCANO... IL CAPPERO

VULCANO (ME) IL CAPPERO
DEL THERASIA RESORT
 LOC. VULCANELLO TEL. 090 9852555

CHIUSO sempre aperto solo
la sera 
FERIE 10-10/20-4
PREZZO 65 euro
CARTE di credito tutte

 Bella crescita per Il Capperò del Therasia Resort. Lo charme, l'unicità delle due terrazze con vista sull'arcipelago delle Eolie e l'atmosfera restano invariate. Il servizio si giova adesso della presenza di Andrea Coppetta, già maître de Le Calandre di Alajmo, mentre sul fronte vini la sommelier Serena Restuccia ha riscritto interamente la carta inserendo piccole realtà regionali, classici italiani e referenze internazionali. In cucina c'è Crescenzo Scotti, isolano di Ischia, sempre più sciolto, brioso e in grado di offrire piatti accattivanti. Sorprendente la piacevolezza dell'astice in cappuccino; intensi e raffinati i ravioli ai ricci di Vulcano con seppia in doppia cottura. Aromatico e di perfetta consistenza il risotto riposato a limone Interdonato, triglia affumicata e cuore di carciofi. Il branzino di lenza al fieno di bambù con filo di Biancolilla è accompagnato da una tazza con brodo alla cannella, liquirizia e anice stellato, da bere come fosse un tè. Spassoso il dessert "E se fosse colazione" con un uovo a occhio di buca, e in una tazzina plum cake e rice crispie da inondare con cioccolato in moka. Due proposte degustazione, la piccola a 50 euro e il gran menu a 75. Prenotazione indispensabile.