

FUORI CASA

Tempo di ferie per molti italiani. Ma per chi resta, c'è qualcosa di buono da provare? Abbiamo scovato per chi trascorre agosto in città alcune chicche: a Milano, a Roma e a Brescia. Ma abbiamo pensato anche a una veloce carrellata di indirizzi per i vacanzieri: da un ristorante in un circolo sportivo sul Garda a un'insegna di qualità sul litorale veneziano, da un suggestivo resort in alta quota a Lana a un paio di posticini da intenditori non distanti dal mare a Jesolo e a Bibbona. Per chiudere con un fantastico indirizzo di campagna con cucina genuina a qualche minuto dall'autostrada, a Caianello

75  

BRESCIA

SCARLATTO

VIA Quarto dei Mille, 16

TEL. 030 3385364

CHIUSO domenica sera
e lunedìFERIE in gennaio
e 15-31/7

PREZZO 55 euro

CARTE DI CREDITO Csi,
POS, Visa

Dopo la prematura chiusura per motivi di salute dello chef che ne aveva plasmato l'originale identità, segnaliamo con piacere la riapertura di questo locale. Al timone della nuova gestione una giovane coppia che già si era distinta nella vicina La Taerna. Raffaele Mor ai fornelli e Anna Adami in sala si sono gettati anima e corpo in questa non facile avventura e l'entusiasmo e la dedizione che li animano hanno ben compensato le inevitabili difficoltà del rodaggio. La cucina poggia le fondamenta sulla qualità e l'assoluta freschezza della materia prima che viene elaborata sia con tecniche moderne che con quelle più tradizionali. Nella composizione dei piatti traspaiono la pulizia dei sapori e un utilizzo misurato degli ingredienti. Ecco che una crema al pomodoro con stracciatella e aria

I ristoranti



77  

MILANO

UNICO RESTAURANT

World Join Center V.LE A. Papa, 30 TEL. 02 39261025 CHIUSO sempre aperto
FERIE variabili PREZZO 100 euro CARTE DI CREDITO tutte

Dopo tanta attesa finalmente a primavera di quest'anno il ristorante di Fabio Baldassarre, giovane e brillante cuoco romano di origini abruzzesi, ex allievo di Heinz Beck, ha visto la luce. E che luce! Al ventesimo piano di un grattacielo, con comodo parcheggio e uno spettacolare panorama su tutta la città che merita da solo la visita. Coreografica cucina a vista, tavolo dello chef (da prenotare), arredamento moderno di design, tavoli ben distanziati, servizio giovane e volenteroso (ancora non a pieno regime), vari menu degustazione dal lunch ai serali, brunch domenicale dall'autunno. La linea gastronomica, anche se in evidente stato di rodaggio, è decisamente creativa, con spunti molto interessanti e qualche piccola cosa da rivedere, specie in termini di cotture e sapidità. Esordio dedicato alla Capitale con le golose polpettine cacio e pepe che una tira l'altra, poi alici fritte con crema di pecorino e ceviche di anguria e polpa di astice. Da migliorare la cottura dei totanetti con crema di piselli e menta, intrigante il granchio reale con gelatina di mele e uova di salmone, ottimi i gamberi rossi a vapore con bieta rossa. Il risotto ai porcini con scampi appena scottati e i tagliolini ai finferli sono stati due primi buoni e saporiti (forse un filo troppo?). La pancetta di maialino di cinta senese era un pochino grassa, la tagliata di fassona piemontese appena un po' dura. Guizzo finale con i golosi dessert, in particolare la crema catalana e il bonet con le ciliegie al Porto. Carta dei vini con referenze nostrane e d'Oltralpe (e ricarichi verso l'alto...).

al basilico stupisce per semplicità ed equilibrio, al pari di un pacchero impreziosito da una bisque di crostacei e da ciuffetti di calamari. Nelle numerose visite compiute dalla riapertura abbiamo avuto modo

di confermare la bontà delle paste ripiene e dei risotti (anche se quello con i gamberi, a nostro modesto avviso, è condizionato dal sapore deciso della toma). Tagli nobili di carne si traducono in

secondi godibilissimi accompagnati da verdure in riletture tutt'altro che banali. Un plauso speciale per i dolci che denotano ricerca, tecnica e fantasia. Carta dei vini non

enciclopedica, con scelte personali oculate e ragionevoli dal corretto rapporto qualità/prezzo. Si organizzano numerose serate a tema con menu degustazione a prezzo ridotto. A pranzo triplice vantaggiosa formula a 18, 20 e 25 euro.

79  

MANERBA DEL GARDA (BS) ROLLY

VIA Repubblica, 4
TEL. 0365 651159
CHIUSO lunedì; aperto solo la sera escl. festivi
FERIE 1-1/28-2
PREZZO 65 euro
CARTE DI CREDITO AE, Csi, DC, POS, Visa

Sulla scorta di numerose visite e riscontri positivi, segnaliamo con piacere questa novità gardesana che si distingue per una bellissima terrazza e soprattutto per una linea di cucina salutare, attenta alle cotture e all'assoluta freschezza degli ingredienti. Il patron Stefano Baldelli ha personalizzato con classe i locali che un tempo ospitavano un circolo sportivo, di cui tuttora permane solo la sezione nautica. L'ambiente si distingue per uno stile minimalista che si riflette poi nella cucina di Gaspare Lamanna, chef pugliese con uno stile preciso che trova espressione

massima nella semplicità, ad esempio quella di un'entrée come la crema di burrata con ombrina cruda e cotta. Il pesce è leader incontrastato del menu. Nell'antipasto denominato "nudo e crudo dal mare" abbiamo avuto modo di testare uno splendido carpaccio di gambero rosso con julienne di favette fresche e mandorle, uno scampo in tartare con agretto di pomodoro e l'eccellente ricciola, crema al topinambur e caviale. Unici e strepitosi i gamberi in tempura di mandorle con purè affumicato di patate. Da assaggiare anche lo spaghetti grezzo, telline e crema di zuccina allo scapece e una riletture azzecata "a tutto pesce" della pasta e fagioli. Per secondo, spazio a splendidi filetti di San Pietro e di scorfano con cicorie, fave o la miglior verdura di stagione. Chiusura di grande tono con mousse al mascarpone, biscotto alla panna, meringa e grue di cacao, coulis di mango, gelato alle mandorle e ricotta dolce. Servizio cordiale diretto dal padrone di casa, responsabile anche della cantina, ben bilanciata, con una spiccata predilezione per bollicine francesi e bianchi altoatesini. Menzione d'onore per il meraviglioso pane, le focacce, le schiacciate e i grissini fatti in casa.