

## GUSTO LOCALI

## MILANO

**Trapizzino La Vineria**

Trapizzino prende il posto dell'insegna storica di Mariposa: qui, nell'ampio dehors, tutti gli appassionati del buon vino possono divertirsi a scoprire un'accurata carta dei vini al calice e in bottiglia. Particolare risalto viene dato alla sezione dedicata alle bollicine, oltre agli immancabili cocktail: grandi classici miscelati, non shakerati, realizzati utilizzando il Vermouth del Professore, riserva speciale Trapizzino.

Corso Lodi 1, Milano  
Tel. 02 49716304 - trapizzino.it



## ROMA

**Taki, il Giappone a Roma**

Un autentico ristorante giapponese a Piazza Cavour: questo è Taki, che offre ai suoi ospiti un'esperienza immersiva nelle usanze e tradizioni gastronomiche del Sol Levante. Un menu che vede, oltre all'immancabile sushi con il sashimi, i nigiri, gli hosomaki, gli oshizushi, i gunkan e i temaki, anche il gindara saikyo yaki: un merluzzo nero marinato con Saikyo miso, proveniente da Kyoto, cotto a bassa temperatura, che richiede una lunga preparazione.

Via Marianna Dionigi 56, Roma  
Tel. 06 3201750 - taki.it



GARDA (VERONA)

**UNA LOCANDA SUL LAGO**

Il nuovo locale di Giancarlo Perbellini in uno scenario di straordinaria bellezza

**P**rimo step rilevare lo storico locale del territorio: il ristorante "Ai Beati", sulle colline di Garda, un luogo ameno che abbraccia l'insenatura di una delle più note località lacustri della riva veronese, con vista fino alla costa bresciana; secondo step trasformarlo nella "Locanda Perbellini-Ai Beati", e così ha inizio la nuova sfida dello chef Giancarlo Perbellini.

In questa nuova location, che si compone di quattro sale interne e di un ampio plateatico, completamente ristrutturata, lo chef propone un percorso caratterizzato da ricette regionali della tradizione italiana, rivisi-

tate in chiave contemporanea ed esaltate in gusto e leggerezza. Nel menù, che varia per seguire la stagionalità dei prodotti, oltre ad alcuni must come la Spuma di cipolle, il Guanciale di vitello brasato con purè di patate e porri fritti, il Pane, pomodoro, limone, liquirizia e maionese di vongole e la celebre Millefoglie, anche diversi accenni alla territorialità del lago di Garda, con il Luccio e il Lavarello con emulsione di sottobosco e piselli. A completare l'offerta una carta vini che si compone di una ricca selezione di etichette italiane.

Via Val Mora, 57/59, Garda (VR)  
Tel. 045 6573114  
locandaperbelliniallago.it



ROMA

**PROLOCO TRASTEVERE**

La nuova bottega dedicata alla vendita delle eccellenze enogastronomiche laziali

**U**n ampio bancone a vista di salumi, formaggi, dolci artigianali e specialità enogastronomiche provenienti dal territorio laziale: questo è il nuovo ampio corner di Proloco Trastevere. Una vera e propria bottega di prodotti Made in Lazio, da comprare e degustare: un paradiso per gli appassionati di prodotti D.O.L. (Di Origine Laziale) che qui, nel locale di Via Mamelì, possono trovare una vasta gamma di formaggi come il Provolone di Formia e il Cacio Magno e di salumi che ha come punta di

spicco il mangalitza, declinato nelle sue varie forme: prosciutto, culatello, mortadella e anche la rarissima corallina di mangalitza, perfetti da mangiare con il pane di Lariano. In questo regno per buongustai si trovano anche chicche come le conserve di Agnoni e Rossi, i filetti di tartufo in olio extravergine e il burro al tartufo dell'azienda Tartufi della Tuscia. A completare il tutto il corner dei dolci, rigorosamente home made.

Via Goffredo Mameli 23, Roma  
Tel. 06 45596137  
prolocotrastevere.it



## BOLOGNA

**Una pizza "Ben Cotta"**

Punto di forza di questa pizzeria è l'impasto ad altissima idratazione, doppia lievitazione con Biga e maturazione naturale, che assicura un prodotto dalla consistenza croccante fuori e morbida dentro. Doppia anche la cottura: la prima crea soffici alveoli e la seconda, con gli ingredienti sopra,

## NAPOLI

**Pescaria, il fast food del mare**

Ha aperto a Napoli il fast food pugliese famoso per i suoi panini di pesce e, leggendo il menu di Pescaria, c'è solo l'imbarazzo della scelta. Si va dal Mare Crudo con ostriche, tagliatelle di seppia e gamberi, alle tartare di salmone, tonno e gamberi, passando per le insalate, il pesce cotto, le frittiture e naturalmente i panini di pesce: imperdibili quelli con il polpo fritto e con i gamberoni al ghiaccio (gamberoni leggermente bolliti, melanzana infornata, fior di latte, pancetta Santoro, chips di patate, rucola fresca, salsa artigianale con ketchup e maio della casa).

Piazza Vittoria 6, Napoli  
Tel. 081 6336136 - pescaria.it

