

AROMA propone in questo numero 5 nuovi indirizzi in città

1 LOCANDA DEI MATTEINI 2 VONGOLE E FARINA
3 IL MATTARELLO 4 OSTERIA VIA MANTOVA 5 AROMATICUS



3

4

5

LOCANDA DEI MATTEINI >

Una locanda gourmet capitanata da Mirko Di Domenico, ricavata all'interno di una struttura dotata di grandi terrazzi e giardini, dove gustare una cucina di impianto tradizionale (che ne utilizza anche gli utensili, come pentole di rame, casseruole in ceramica, padelle ecc) ma dall'afflato tutto moderno. Tra gli antipasti da segnalare la polpettina di melanzane al pesto di menta selvatica e la caprese di gamberoni, in tema di primi raviolo vesuviano, vermicello ajo e ojo alle erbe aromatiche, rigatoni alla carbonara di mare, riso alle primizie di spinaci e crescenza e gli straccetti



al germe di grano con fagioli e cozze. Per quanto riguarda le pietanze, tagliata di

pollo agli agrumi siciliani, calamari canditi in panura con capperi di Pantelleria, tonno in crosta di pistacchi di Bronte e, al capitolo zuccheri, coppa di yogurt greco ai frutti di bosco, mousse al cioccolato bianco di Amedei, sensazionale tiramisù con biscotti della tradizione Gentilini. "La nostra è un'officina di sapori di una vecchia locanda. A testimonianza della semplicità, del carattere e della freschezza abbiamo messo come unica componente la qualità stagionale". Parole del Restaurant Manager Roberto Bertipaglia, che riassumono bene il concept gastronomico di questa bella locanda un po' fuori dai circuiti classici (zona Pisana-Casetta Mattei) e quindi tutta da scoprire. Domenica e festivi brunch dalle 12,30 alle 15,30. Prenotare sempre.



> Via dei Matteini, 35. Tel. 0666165068. Chiuso: mai. Prezzo: 30. Carte di credito: tutte www.locandadeimatteini.com