

# Provati per voi...

RUBRICHE  
TRATTORIE

*Piccola guida ad alcune trattorie tipiche italiane*



## **Al Matarel**

E' una delle mete obbligate per chi vuole gustare la vera cucina milanese. I piatti sono quelli della tradizione con interminabili tempi di cottura. L'osso buco con risotto allo zafferano non ha rivali, la cazzoela è quella doc. Il locale si trova in una laterale di via Garibaldi a due passi da Brera. A gestirlo, o meglio a dirigerlo, perchè più che un gestore è un direttore d'orchestra "il Marco". Simpatia e modi di fare tipici meneghini. Il rapporto qualità prezzo è decisamente accettabile. A non essere accettate sono invece le carte di credito.

via Mantegazza Milano giorno di chiusura il martedì e mercoledì a pranzo tel. 02.654204

## **Al Bianchi**

L'atmosfera è quella di un tempo. Il locale ha infatti mantenuto gli arredi storici e anche la squadra che lo gestisce è quella di una volta. L'approccio informale e allegro mette subito a proprio agio il cliente. La scelta di piatti è abbastanza ristretta ma di buona qualità. Da non perdere il tipico manzo all'olio ed il dolce al mascarpone servito in un bicchierino. Da provare "il pirlò" l'aperitivo più bevuto in città. Si tratta di un bianco con campari e selz.

La prenotazione è consigliata. Obbligatoria per il sabato e con qualche giorno di anticipo. Il locale, oltre all'apprezzabile cucina fa anche tendenza. In estate si può anche mangiare all'aperto.

via Gasparo da Salò 30 Brescia giorno di chiusura il martedì e anche il mercoledì. tel. 030.292328

## **Da Beppone**

Se passate da San Gimignano, le tappe artistiche da non saltare sono davvero molte. Tra quelle enogastronomiche il nostro consiglio è di fermarvi da Beppone. In menù le tradizionali ricette della cucina toscana rese appena più leggere per venire incontro anche ai palati più delicati. La carta dei vini è di assoluto rispetto. Ce n'è per tutti i gusti. I prezzi, per quelli di pregio, non sono ovviamente per tutte le tasche. Attenzione, dunque a cosa ordinate. Prima di farlo meglio farsi consigliare da Beppone, toscanaccio doc, un vero intenditore. La trattoria è nel cuore della piccola cittadina, non potete non trovarla. Sedersi al tavolo, però, non è facile. Meglio dunque prenotare. Buono il rapporto qualità prezzo.

via delle Romite 13 San Gimignano (Siena) tel. 0577.943135

## **Da Felice**

E' una delle poche trattorie dove si possono gustare ancora i sapori della cucina tradizionale romana. Da non perdere l'abbacchio, ovvero l'agnello da latte, uno dei piatti tipici, forse il più tipico, della regione. Eccellenti anche i primi. In particolare la pasta alla gricia, la carbonara e la cacio e pepe. Ottimi i carciofi, altra prelibatezza della capitale. Il locale si trova nel cuore del testaccio. La prenotazione è più che consigliata e con diversi giorni d'anticipo. Ottimo il rapporto qualità-prezzo

via Mastrogiorgio 29 Roma - tel. 06.5746800

## **Ristorante Enoteca i due bicchieri**

Il locale è nato come enoteca. Nel tempo si è trasformato ed ora è un ristorante dove è anche possibile mangiare una buona pizza. La sua forza resta però la carta dei vini ed il pesce che è davvero sempre fresco. Il mare, del resto, è a pochi passi. Da non perdere i paccheri cucinati con il sugo di paranza. Per accompagnarlo affidatevi al titolare, Gianluca, fine conoscitore dei vini della zona e di quelli nazionali. L'atmosfera è accogliente.

Anche qui il rapporto qualità prezzo è più che buono.  
via Dogana 92 Amantea (Cosenza) tel. 0982.424409