

DAL 19 AL 25 NOVEMBRE 1998 • L 2000

HI • FUORI PORTA

romac'è

IL MANUALE DELLA SETTIMANA IN CITTÀ

i nostri
Coupon
a pagina 178

RISTORANTI

a Tavola

- ristoranti e trattorie
- ristoranti fuori roma
- pizzerie
- notizie

88



COLPO D'OCCHIO

L'invito

Asinocotto

Va detto: questo ristorante (chiuso il lunedì) è la più piacevole sorpresa che ci sia capitata negli ultimi tempi. Il nome è sempre quello (un indirizzo senza infamia e senza lode di cucina sudamericana) e anche l'ambiente è riconoscibile, ma da quando, pochi mesi fa, la gestione è cambiata, vi si suona tutta un'altra musica. A condurre il locale è il giovane chef Giuliano Brenna, un varesotto pieno di inventiva e di capacità (ha lavorato tra l'altro alla Terrazza dell'Hotel Eden, al fianco di Enrico Derflingher). La sua cucina è moderna ma tradizionale, mediterranea ma creativa, colorata ma semplice, mai eccessiva e, sempre, ottimamente presentata. Il menu cambia stagionalmente, ma di giorno in giorno troverete almeno un paio di piatti nuovi, frutto della fantasia e dell'equilibrio di Giuliano. Difficile è suggerirne solo qualcuno: tra gli antipasti spiccano la spigola marinata alla maggiorana, il carciofo al gorgonzola e la bresaola al finocchio tartufato. Tra i primi (la pasta è fatta in casa) ci sentiamo di raccomandarvi i tagliolini con radicchio e coda di rospo e la crema di zucca all'amaretto, mentre tra i secondi è una bella lotta tra zuppa di gallinella al finocchietto e tagliata di manzo con prosciutto e carciofi, tanto per dare l'idea. Imperdibili tra i contorni le verdure miste alla brace. Piccola ma meditata scelta di formaggi italiani e carta dei dolci (sempre opera di Brenna) a parte: da assaggiare il riso all'Imperatrice e la panna cotta (non la solita!) allo zenzero. Interessante la carta dei vini, con etichette essenzialmente italiane. Prezzo medio tutt'altro che proibitivo, che si aggira sulle 45.000 lire, bevande escluse. Si accettano tutte le carte di credito.

Asinocotto

"It has to be said: this restaurant (closed Monday's) is the most pleasant surprise which has happened to us in recent times. The name is the same as before (an address with no fame or merit with south American cooking) and the interior is recognizable, but since, a few months ago, the management has changed, a whole different tune is playing. Running the locale is the young chef Giuliano Brenna, from the province of Varese, full of inventiveness and ability (he worked, among other places, at the Terrazza dell'Hotel Eden, side-by-side with Enrico Derflingher.) His cooking is modern, yet traditional, Mediterranean yet creative, colorful yet simple, never excessive, beautifully presented. The menu changes with the seasons, but day-to-day you will find at least a couple of new dishes, fruit of Giuliano's fantasy and equilibrium. It is difficult to suggest just one: among the antipasti the Sea Bass Marinated in Marjoram, the Gorgonzola-filled Artichoke, and Truffled Bresaola with Fennel stand out. Among the first courses (all the pasta is hand made in house) we feel like recommending the Tagliolini with Monkfish and Radicchio and the Cream of Pumpkin and Amaretto Soup, while among the second courses it is a beautiful battle between the Fish Soup with Tub Gurnard and Fennel and the Sliced Grilled Beef with Ham and Artichokes, to give you the idea. Not to miss are the mixed grilled vegetables. A small but well-thought-out choice of Italian cheeses and dessert menu (all the work of Brenna): the Empress's Rice and the Baked Custard with Ginger (not the usual!) must be tasted. The wine list is interesting, with essentially Italian labels. The average price is anything but prohibitive, around LIT 45.000 (\$27US), not including wine. All credit cards are accepted."