

I Ristoranti d'Italia 2007

2007
Italia
Ristoranti

Le Guide de
L'Espresso

Pescasseroli

AQ - L'Aquila 100 km, Pescara 128 km.

VECCHIE ARCADE



Via della Chiesa 41, tel. 0863.910781, fax 0863.912873.

Aperto: sempre; **chiuso:** lunedì; **ferie:** novembre.

Carte di credito: tutte. **Prezzo medio:** 23.

Nel cuore del Parco Nazionale d'Abruzzo, un esempio di cucina territoriale semplice e gustosa in ambiente familiare. Ravioli, agnello e formaggi le piste da seguire. Vini abruzzesi. Sui 22-24 euro.

Pescocostanzo

AQ - L'Aquila 75 km, Chieti 68 km.

DA PAOLINO



Strada Vulpes 34, tel. 0864.640080.

E-mail: ristorante.paolino@jumpy.it. **Aperto:** sempre; **chiuso:** lunedì; mai in alta stagione; **ferie:** variabili.

Carte di credito: tutte. **Guida 2006:** non presente.

Prezzo medio: 30.

Casa e palazzetti del '400 e una Basilica tra le più belle d'Abruzzo. In questo angolo intatto di bellezza tra i monti, fa piacere il calore autentico di un posto che ha la sua forza nella bontà delle materie prime locali. Passano l'esame a pieni voti i tagliolini con tartufo, il coniglio e l'agnello in padella, il caciocavallo alla piastra (croccante fuori cremoso dentro). Squisita la "crema gialla", protagonista nella torta di fragole. Buoni vini in cantina e conto sui 30 euro.

Pineto

TE - Teramo 43 km, L'Aquila 108 km.

CONCHIGLIA D'ORO



Via De Titta 16, tel. 085.9492333, fax 085.9492333.

Sito: www.ristoranteconchigliadoro.it. **Aperto:** sempre; **chiuso:** lunedì; **ferie:** novembre. **Carte di credito:** tutte.

Guida 2006: 14,5. **Prezzo medio:** 50.

'Conchiglia d'Oro', ovvero come divenire con misura e levità, senza un filo di tracotanza, uno dei migliori indirizzi della costa abruzzese. Anche qui, come in tanti locali "mare in tavola", la gran girandola degli antipasti tiene il posto d'onore, e finisce con l'occupare un bel pezzo di menu. Ma quel che altrove sa di vezzo (o di alibi all'assenza d'una vera cucina) qui è piacere servito a rate: crudi impeccabili, cotti delicati, entrée calde varie e seducenti (per tutte la deliziosa zuppetta di zucca con mini calamari). Ma anche il seguito fa centro. Le paste (vedi la "melanzane e scampi", resa argutamente "sudista" da uno zic di piccante) valgono eccome, i pesci idem. E i crostacei sono i fratelli maggiori di quelli, soavi, dell'inizio. Discreti dolci, vini ben scelti, cortesia e competenza in sala. Circa 50 euro, ripagati in sapore.

Rivisondoli

AQ - L'Aquila 88 km, Chieti 71 km.

RISTORANTE REALE



Viale Regina Elena 49, tel. 0864.69382, fax 0864.69543.

Sito: www.ristorantereale.it. **Aperto:** sempre; **chiuso:** lunedì, martedì; **ferie:** prime tre settimane di giugno; dall'1 al 10 ottobre. **Carte di credito:** tutte. **Guida 2006:** 16.

Prezzo medio: 60.

Jeunes Restaurateurs d'Europe.

Rivisondoli è per i più l'Abruzzo delle vacanze, magari con un assaggio delle celebri scamorze. Per i gourmet, tuttavia, questo curato villaggio è una tappa da non perdere per conoscere uno di quei giovani talenti che, partendo dal patrimonio regionale, hanno saputo creare un nuovo repertorio di emozioni, senza scadere sulle note di un facile "pop". In un ambiente, tutto giocato sui toni chiari e con cantina (e che cantina!) a vista, troverete così una cucina intensa, di sapori, dove la tecnica asseconda il piacere di far (ri)scoprire ricette e prodotti del territorio. Basterebbe da solo il sofisticato (ma non per questo "capponato") brodo di capra, che esalta sfiziosissimi fagottini, anche loro di capra. E basterebbe la sapiente "fusion" attraverso la quale il cuoco Niko Romito, giocando sull'agrodolce, riesce ad allargare l'orizzonte di piacere di piatti altrimenti "già visti" come le animelle (tenute croccanti, con accompagnamento di peperoni e carciofo), o come il maialino, "vestito" di un contrasto di finocchio selvatico e salsa al caramello di arancia e chiodi di garofano. Tanto piacere si prolunga nella meditata selezione di formaggi e nella scelta di dolci, non solo belli (come purtroppo sembra andare sempre più di moda), ma anche buoni: valga l'esempio dell'intrigante zuppa di uva nera e gelato al latte di pecora. Serviti col sorriso, spenderete sui 60 euro.

Rocca di Mezzo

AQ - L'Aquila 19 km, Rieti 80 km.

ANTICHI SAPORI



Via della Madonna, tel. 0862.917360.

E-mail: antichi.sapori2004@virgilio.it. **Aperto:** solo la sera; anche a pranzo sabato e domenica; **chiuso:** mercoledì;

ferie: una settimana in giugno; una settimana in settembre.

Carte di credito: BM, CS, DC, EC, MC, VISA.

Guida 2006: non presente. **Prezzo medio:** 25.

Cucina d'amore e ospitalità familiare in un ambiente accogliente, raccolto, dove è facile sentirsi a proprio agio. Proposte nel solco della tradizione, con una precisa scelta di materie prime legata alle stagioni. Saporite zuppe di legumi (sempre gradevoli a queste quote) per dare subito l'idea della mano sicura che governa i fornelli. Poi carni e verdure trattate con estrema cura. Carta dei vini in gran parte dedicata alle etichette regionali. Dolci da rivedere. 25 euro.

Recensiti 2600 tra ristoranti, trattorie e osterie

Nuova edizione arricchita
nei contenuti e aggiornata nella grafica

Cartografia delle regioni e delle principali città

Indici per ristorante, per comune
e per tipologia di locale

Una Guida radicalmente rinnovata, più ricca, più moderna, più facilmente consultabile: cambiano il formato e la grafica, per le maggiori città sono state inserite le mappe con la localizzazione dei ristoranti, gli indici tematici delle specialità (tutto pesce, regionale, anche pizzeria, etnico) e l'elenco dei locali aperti la domenica e in agosto... Un grande sforzo per dare di più ai lettori che, sempre più numerosi, seguono la Guida da quasi trent'anni (è questa la ventinovesima edizione) e sanno che è realizzata nell'esclusivo interesse di chi cerca il "suo" ristorante. Oltre al voto, che riguarda la cucina, di ogni locale sono descritti l'ambiente, il servizio, la cantina... e sono ben evidenziati i prezzi (un simbolo apposito, quello del "salvadanaio", indica dove si può mangiare bene e anche molto bene spendendo non più di 30 euro).

Come sempre, I Ristoranti d'Italia de L'espresso: dalla parte del cliente, tutta la verità, con severità.

€20,00

ISBN 88-8371-195-5



9 788883 711954