

## Ristoranti

### HOTEL RAPHAËL

Largo Febo, 2  
00186 Roma  
Tel. 06 682831  
info@raphaelhotel.com  
www.raphaelhotel.com

**Cucina:** italo-francese innovativa.

**Descrizione:** lo chef Jean François Daridon è un bretone con la passione per la cucina mediterranea, e nel ristorante dove lavora a Roma, a due passi da piazza Navona, coniuga con molta sensibilità la cucina francese con quella italiana.

Sulla terrazza estiva del locale, da cui si gode una vista suggestiva della capitale, si possono gustare manicaretti a partire dalla Vellutata fredda di borragine con dadolata

di pomodoro, yogurt, cetrioli, menta e uova di salmone.

Da provare anche i Fiori di zucca arrosto farciti con mazzancolle, bietoline scottate, maggiorana, mentuccia e serviti con frullato di pomodoro al basilico e scagliette di ricotta salata.

Per primo piatto Lasagne di astice e parmigiana di melanzane con sugo bianco di vongole veraci e tartufi di mare. Irresistibili gli Scampi impanati da una granella di pistacchi e pinoli, serviti con ratatouille di olive di Gaeta ed emulsione di coriandolo fresco. In alternativa, Sogliola cotta in padella con il burro insaporita con fior di sale e con salsa ristretta

di bouillabaisse. Per finire, Sfoglia croccante di albicocche al miele di zagara e salsa di lampone.

**La ricetta:** Scaloppa di foie gras saltata in padella alla Malvasia di Lipari con spicchi di mango, sorbetto di anice stellato e polvere di agrumi.

**Cantina:** ricca e ben assortita.

### LOCANDA MIRANDA

Via Fiascherino, 92  
Località Tellaro  
19032 Lerici (La Spezia)  
Tel. 0187 968130  
locandamiranda@libero.it  
www.miranda1959.com

**Cucina:** di mare e di ortaggi.

**Descrizione:** propone una cucina semplice, legata alla tradizione, con qualche piatto innovativo come la Tartare

di triglie accompagnata con frittelle di baccalà e acciughe in carpione. Da provare l'Insalata di gamberi cotti al vapore e carciofi bolliti condita con una salsa ottenuta frullando pomodoro, basilico, olio e Vin Santo.

Tra i primi il Risotto con seppie e gamberi o in alternativa le Trofie di patate condite con bottarga e scampi.

Per secondo le proposte vanno dal Filetto di branzino al pepe verde all'Orata brasata al Barbera e non manca mai la Zuppa di pesce.

Per dessert Zabaione gratinato oppure Semifreddo all'ananas.

**La ricetta:** Scampi in carpaccio con salsa di agrumi.

**Cantina:** buona selezione con ricarichi onesti.

### D'O - LA TRADIZIONE IN CUCINA

**Dove:** Via Magenta, 18  
Frazione San Pietro all'Olmo  
20010 Cornaredo (Milano)  
**Info:** 02 9362209  
davideoldani@tin.it

**Cucina:** pop, ossia che propone un gusto accessibile ai più.  
**Descrizione:** piccolo ristorante dell'hinterland milanese che richiede prenotazioni con largo anticipo.

I piatti, talvolta insoliti, sono il frutto della creatività di Davide Oldani, chef noto per aver declinato alta cucina e prezzi accessibili. La Parmigiana di melanzane caramellata 2010 è servita con sorbetto al pomodoro e salsa calda di formaggio grana. Per primo piatto il Melone, coste di lattuga, salsa al Porto e riso: il riso è cotto con acqua e sale, quindi disposto su un piatto e completato con dadi di melone, coste di lattuga arrostiti e salsa al Porto. La Fricassee di coniglio è servita con cocomero arrostito, polvere di caffè e fondo di coniglio aromatizzato al rosmarino. Come dolce, Vellutata di ricotta di capra con sorbetto al basilico e fragoline.

**La ricetta:** Pane, pepe nero, ridotto di Marsala e riso: il riso è cotto in acqua e sale, mantecato e guarnito con pane gratugiato arrostito, pepe nero e salsa di Marsala.

**Cantina:** assortita con attenzione al rapporto fra la qualità e il prezzo.

