

Proposte Tanto pesce ma anche menu raffinati con contaminazioni etniche

Ristoranti d'estate, piacere all'aria aperta

Da Sabaudia a Roma, passando per Albano qualche suggerimento per mangiare

■ Il gusto di mangiare crudi di pesce a bordo lago, ma a due passi dal mare. Il piacere di assaporare alta cucina in un piccolo ristorante nel centro di Albano Laziale. Il fascino della dolce vita e la cucina «interculturale» che si fonde con l'arte contemporanea. Le vacanze estive sono un'ottima occasione per sperimentare e scoprire località e ristoranti. Ecco alcuni suggerimenti.

Per chi ama il mare di Sabaudia sosta quasi obbligata all'**Azienda di Alfredo Stefanini** (Via Casali di Paola, 6 tel. 0773.596800 - www.lazienda.com). I tavoli del ristorante si affacciano sul Lago di Paola con uno splendido pontile in legno che avanza tra palme, oleandri e pini marittimi. L'atmosfera, però, complice anche la vicinanza alla spiaggia, è asso-

lutamente marittima. Specialità della casa è il crudo cui si aggiungono i piatti cucinati dallo chef Fabio Bocchini che, ogni settimana, aggiorna il menù con nuove pietanze. Il tutto per offrire ai clienti un mix di tradizione e moderna creatività.

Da sud verso Roma, passando per i castelli romani. Qui, ad Albano Laziale, **Alessandro Pipero** (ex sommelier di Antonello **Colonna**), ha aperto una «piccola bomboniera». Solamente 20 coperti. Il ristorante **Pipero** (via del Collegio Nazareno, 14 tel. 06.9322251 - www.pipero.it) offre ai clienti piatti ricercati e una carta dei vini particolarmente ricca, il tutto in un'atmosfera raccolta.

Due proposte per chi, invece, trascorrerà l'estate nella Capitale. A due passi da Via Veneto, cuore della Dol-

ce Vita romana degli anni '60, **Filippo Antonini** e **Lorenzo Battaglia** hanno aperto **Otto e Mezzo** (via Boncompagni 83/85). L'idea portante è quella di accogliere il cliente come se stesse seduto nella sua sala da pranzo. Una familiarità che il «cuoco» **Mattia Miscia** (guai a chiamarlo chef) cerca di riprodurre anche nei suoi piatti.

Arte e cucina si fondono invece all'**Estrobar** (via P. Matteucci, 20 - angolo via Ostiense tel. 06.57289141 - www.estrobar.it) ristorante annesso all'**Abitart Hotel**, ma con una propria conduzione autonoma. Qui il giovane cuoco **Francesco Bonanni** punta su una cucina «interculturale», ricercato mix di identità locale e culture gastronomiche diverse. Buon appetito.

Nic. Imb.

