

DOVE

WWW.DOVEVIAGGI.IT

MENSILE ANNO 24 N°7 LUGLIO 2014 €4,90

MAGICO PERÙ D'ACQUA
L'altra Amazzonia:
fiumi, Oceano, creature

**WEB: VIAGGI COI FIGLI
SAFARI O DOLOMITI**

Irlandia
Le spiagge
protalco
nei capi Kgb

Costa Azzurra
I nuovi riti da star
nei migliori beach bar

Sardegna da urlo
Hotel con supervista,
piscina e gran tavola

Ventotene
Ombelico
d'Europa, stile
da Robinson



4 0007 >

1121 179005

RCS

MEDIAGROUP S.P.A. POSTE ITALIANE Sped. in A.P. - D.L. 353/2003 Conv. L. 46/2004, art. 1, comma 1 DCB Milano, Canale Cad. 12,50 Francia € 7,00 Germania € 7,00 Grecia € 7,00 Portogallo Cont. € 7,00 Spagna € 7,00 Svizzera C. Ticino/Chf. 10,50 USA \$ 12,50

DOVETV
Solo su
sky Canale
412

Scelti da *Dove*

Prenotare a colpo sicuro

C'è chi, come Enrico Pierri, chef e patron del Ristorante Il San Lorenzo, a Roma, fa arrivare quotidianamente il pesce dall'isola di Ponza. E chi, come Davide Cannavino, de La Voglia Matta, a Voltri, utilizza **specie poco conosciute**, dal sugarello alla leccia stella. Gennaro Marciante, nel suo Acquapazza, in Costiera Amalfitana, punta tutto sul prodotto locale di mare e di terra, mentre Massimo Minutelli è talmente **appassionato di carni** da aver intitolato la sua risto-macelleria milanese a Varrone, antico romano che discettò di allevamenti. Non poteva mancare Dario Cecchini, il **re dei macellai italiani**, che ha appena aperto sopra la sua celebre bottega un piccolo locale dove propone il sushi del Chianti, come lo chiama. Ecco dieci indirizzi doc.

**LA VOGLIA MATTÀ**

Davide Cannavino, giovanissimo chef, propone carpacci di pesce povero. Fiore all'occhiello, il crudo d'autore: un percorso di oltre 20 assaggi.

Indirizzo: via Cerusa Genova, Voltri (Ge), tel. 010.63.70.600, www.lavogliamatta.org.

Orari: 12-15/19.30-23. Chiuso domenica sera e lunedì.

Prezzi: 55 €. **C/credito:** Mc, Visa.

**LA PALOMA**

"Cucina spontanea" è scritto sull'insegna, perché il menu varia secondo il pescato e i crudi vengono preparati al momento.

Indirizzo: via Umberto I 48, Isola del Giglio Porto (Gr), tel. 0564.80.92.33.

Orari: 12.30-14.30/19.30-23. In stagione, mai chiuso.

Prezzi: 30 €. **C/credito:** tutte.

**I PESCIOLINI**

Risto-pescheria specializzata nei crudi. Piccole porzioni a pranzo, grande selezione di carpacci e tartare a cena (anche a domicilio).

Indirizzo: corso di Porta Romana 51, Milano, tel. 02.54.100.474, www.ipesciolini.milano.it.

Orari: 9.30-15.30/16-23. Chiuso domenica e lunedì a pranzo.

Prezzi: 30 €. **C/credito:** tutte.

**RISTORANTE IL SAN LORENZO**

Il pesce dell'isola di Ponza, quotidianamente a Roma in tante tartare e carpacci, al naturale o con tocchi di creatività.

Indirizzo: via dei Chiavari 4/5, Roma, tel. 06.68.65.097, www.ilsanlorenzo.it.

Orari: 12.45-14.30/19.30-23.45. Chiuso domenica.

Prezzi: 85 €. **C/credito:** tutte.

**ACQUAPAZZA**

Prodotti del territorio, compresa la colatura di alici home made, e pesce freschissimo abbinato a frutti e ortaggi.

Indirizzo: c.so Garibaldi 38, Cetara (Sa), tel. 089.26.16.06, www.acquapazza.it.

Orari: 13-15.30/20-23.30. In stagione, mai chiuso.

Prezzi: 50 €. **C/credito:** tutte.

**LA GRIGLIA DI VARRONE**

Tartare di carne fassona piemontese tradizionali e fantasiose in un nuovo tempio dedicato alla carne.

Indirizzo: via de Tocqueville 7, Milano, tel. 02.36.79.83.88, www.milano.grigliavarrone.com.

Orari: 11.30-15/18-24, chiuso domenica.

Prezzi: 40 €. **C/credito:** tutte.

**OSSO MACELLERIA E FORNELLI**

Carni piemontesi, tedesche e di angus in carpacci e tartare: un pasto di qualità nel tempo di un panino.

Indirizzo: corso Lodi 26, Milano, tel. 02.39.52.18.00, www.osso-macelleriaefornelli.com.

Orari: 12-15/19-23. Chiuso sabato a pranzo e domenica.

Prezzi: 30 €. **C/credito:** Mc, Visa.

**MAXELÀ RISTORANTE MACELLERIA**

Catena nata a Genova, ma con locali in altre città e all'estero, propone in acquisto e degustazione carni pregiate.

Indirizzo: vico Inferiore del ferro 9, Genova, tel. 010.24.74.209, www.maxela.it.

Orari: 12-15/19-23. Chiuso domenica.

Prezzi: 30 €. **C/credito:** tutte.

**OFFICINA DELLA BISTECCA**

Il ristorante di Dario Cecchini, il macellaio più famoso d'Italia, aperto sopra la sua storica bottega. **Indirizzo:** via XX Luglio 11, Panzano in Chianti (Fi), tel. 055.85.21.76, www.dariocecchini.com.

Orari: 13-23; su prenotazione, menu guidato. Mai chiuso.

Prezzi: 10-50 €.

C/credito: tutte.

**IL CELLAIO CARNI E VINI**

Carni pregiate da tutta Europa preparate al momento in un piccolo locale d'atmosfera.

Indirizzo: via Carlo Poerio 54, Napoli, tel. 081.76.41.380, www.ilcellaio.com.

Orari: 20.30-2.

Chiuso domenica.

Prezzi: 35-40 €.

C/credito: Mc, Visa.