

Data: 21.03.2023 Pag.: 14
Size: 194 cm2 AVE: € .00
Tiratura:
Diffusione:
Lettori:



LE SPECIALITÀ DI SARDEGNA

Amore per la propria terra, passione per la cucina e un continuo lavoro di ricerca sono alla base di una storia di successo come quella della famiglia Pili e di Antica Osteria del Mare, insegna dedicata alla Sardegna aperta dal 2006 lungo il Naviglio Pavese. «La nostra è una

cucina verace, tradizionale e territoriale - racconta il titolare Massimo - basata sulle migliori materie prime che il mare è in grado di offrire, grazie al rapporto privilegiato con alcuni piccoli pescatori e alla selezione che facciamo di persona al [Mercato Ittico](#) di Milano, ogni mattina alle quattro». Pr questo la vetrina del pesce all'ingresso cambia giorno dopo giorno e, accanto a ricci di mare e calamaretti spillo, si possono ammirare prodotti ri-

cercati come il morone (ricciola di fondale dal sapore delicato e burroso), il centrofolo viola e le ostriche di San Teodoro, apprezzate per le note dolci e fruttate. Il menù si completa con antipasti come gli scampi (all'algherese o con salicornia), primi piatti come gli spaghetti con tartare di gambero rosso e pecorino ed uno speciale fritto misto realizzato con un impasto a base di riso, farina 00, semola e bicarbonato, in grado di conferire

una peculiare leggerezza. Il locale, infine, vanta un look marinairesco, dalla sobria eleganza.

Info e contatti

• Prezzo medio:
55€ vini esclusi.

ANTICA
OSTERIA
DEL MARE
Via Ascanio
Sforza, 105.
Tel.02.89546534.

