

Osteria

20e20

Quartiere Africano

via Gadames, 20b

☎ 0686218173

www.20e20.it

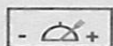
Chiuso: sabato a pranzo e domenica

Ferie: in agosto

Coperti: 30

€ 40 vini escl.

CSi, MCard, Visa, POS * 🐕 🐾



Wine Bar. Appassionati sì, ma anche competenti e bravi. Sono Daniele e Shirley, titolari oltre che dell'adiacente enoteca di questo delizioso locale, raccolto e moderno, dove si può venire a partire dall'ora dell'aperitivo (18.30) e godere di deliziosi stuzzichini e finger food da abbinare a calici selezionati da Daniele, sommelier, instancabile degustatore e ricercatore di etichette "giuste" da far provare ai clienti. Shirley, dal canto suo, ha un amore sviscerato per la cucina, e si sente in ogni cosa che fa e propone. Lei fa tutto: biscotti (che si possono anche comprare e sono squisiti), pani, dolci, pasta fresca... e poi prepara piatti che non ti aspetti per estro, equilibrio, pulizia di sapori, gusto e leggerezza. Il menu varia spesso, nel nostro caso, dopo un gradito benvenuto (offerto): insalata di pesci e crostacei allo zenzero, tortelli alla rucola farciti di pesce spada con pomodori e olive taggiasche, mezzemaniche alla carbonara vegetariana, tartelletta con verdure e gamberi. In alternativa salumi e formaggi scelti non mancano mai. Le origini americane di Shirley vengono fuori nel godurioso brownie di cioccolato con gelato alla crema e panna. Selezione enologica molto interessante, con possibilità di bere a calice e birre artigianali.

Enoteca

Enoteche

20e20

Quartiere Africano

via Gadames, 20a

☎ 0686218173

www.20e20.it

Chiuso: domenica

Un negozio piccolino in cui però la qualità è grande, ma soprattutto sono evidenti passione, ricerca, disponibilità e un garbo particolare nei confronti di ogni acquirente. Ci si trovano vini sfusi dallo sbalorditivo rapporto qualità/prezzo, ricercati e degustati personalmente dal titolare Daniele Gianni, valente sommelier. Molto accurata anche la selezione di etichette provenienti da ogni regione d'Italia che annovera aziende "superpremiare" e produttori emergenti. In più, distillati, vini da meditazione, bollicine, acqua minerale, oli extravergine d'oliva. Sugli scaffali fanno bella mostra di sé prodotti dell'eccellenza agroalimentare nostrana come ghiottonerie sottovetro (salse, paté, sottoli ecc.), cioccolato d'autore, pasta e riso artigianali, legumi, taralli e tant'altro. Una vera chicca i biscotti "della casa" ai vari sapori, preparati da Shirley, moglie del titolare e valente cuoca (si occupa dell'osteria adiacente, presso la quale si tengono interessanti serate tematiche e degustazioni). Il buon gusto di Shirley si estrinseca anche nelle confezioni regalo.