

SETTIMANALE

DIP>
PIÙ

€ 0,50 - QUINDECINALE
N. 16/2017 ALLEGATO AL N. 31/2017 DI DIP>
PIÙ AL PREZZO COMPLESSIVO DI € 1,50



CUCINA

tra i fornelli con la vostra rivista quindicinale

E IN PIÙ
TROVATE ANCHE
SEI RICETTE
VEGANE

SPECIALE FERRAGOSTO

Diretto da
SANDRO MAYER



**CUCINATE LA ZUPPA
DI PESCE**
come mai l'avete mangiata





Forme arrotondate e stile anni 50. Per un tocco vintage in cucina, ecco le bilance per alimenti WESCO. Disponibili in vari colori.



Da TESCOMA ecco le tazze bicolore, disponibili in tre grandezze diverse.



Le bottiglie termiche della linea BIALETTI Pop, sono utili e funzionali. Disponibili in tutti i Bialetti Store in vari e vivaci colori.

COLORE IN TAVOLA con le pirofile Cottage di HENRIETTE. Un tocco di colore con le pirofile in stoneware Cottage di HENRIETTE che possono andare direttamente dal forno alla tavola. Sono disponibili in due misure e 6 colori (rosso, arancio, giallo, verde, blu e bianco). www.henriette.sm



I RISTORANTI PER CHI VIAGGIA

Poco lontano dai caselli delle autostrade, a prezzi contenuti e con "menù" gustosi

di Roberto Polisano

Trattoria del Porto è in via Antonini 7 a Cattolica, in provincia di Rimini. Per arrivare chi proviene dall'autostrada A14 deve uscire al casello di Cattolica-San Giovanni



L'interno della "Trattoria del Porto" a Cattolica, in provincia di Rimini.

in Marignano, poi proseguire per Cattolica e seguire le indicazioni per il porto. Il locale è collocato di fronte alla piazza del Porto di Cattolica. I piatti di punta della Trattoria del Porto sono: carbonara del marinaio, gnocchi scampi e zucchine o gamberi e ortiche, mezze maniche scampi e curry, mazzancolle pepe verde e porcini, gratinati di pesce, scrigno di mele. Il menù alla carta propone antipasti come cozze e vongole alla marinara, frittata di pesce, carpaccio di gamberi, insalata di mare, gratinati.

I primi piatti: passatelli ceci e vongole, ravioli con coda di rospo, tagliolini ceci, vongole e pistacchio, sedanini alle camocchie, ravioli ripieni di branzino, spaghetti ai crostacei, mezze maniche al granchio. I secondi piatti: orata al forno, fritto misto, brodetto, spiedini misti, coda di rospo al pepe verde, rombo con patate. Ottimi i dessert, tra cui tortino al cioccolato e millefoglie. La trattoria è aperta tutti i giorni a pranzo e a cena, escluso il lunedì. Il costo medio di un menù varia da venticinque a trenta euro, bevande escluse. Telefono: 0541/831587.

Il Fiorentino è un ristorante situato in via San Florido 55, nel centro di Città di Castello, in pro-

vincia di Perugia. Per arrivare, bisogna percorrere la E45 direzione Roma, per chi proviene da nord, mentre per chi proviene da sud bisogna percorrere la E45 direzione Perugia, e uscire a Città di Castello. Il locale dispone di un'ampia e comoda sala interna in grado di ospitare anche gruppi numerosi di persone, e nei mesi estivi mette a disposizione della clientela un'accogliente veranda con tavoli all'aperto. Il locale è aperto

tutti i giorni a pranzo e a cena, esclusi martedì e domenica, ed è conosciuto per la cucina a base di specialità locali, come primi e secondi piatti a base di tartufo e funghi porcini, pasta fatta in casa e dolci gustosi preparati ogni giorno. Il menù, prevalentemente di terra, propone, iniziando dagli antipasti: tagliere di salumi e antipasto misto. A seguire i primi piatti: tortelli, agnolotti, ravioli, cappelletti, pappardelle, gnocchi, cappellacci e tagliatelle, accompagnati da vari tipi di sughi. Fra i secondi piatti: carne alla griglia, bistecca fiorentina, carne chianina e filetto accompagnati da vari contorni a base di funghi porcini e tartufo fresco di stagione. Per finire, i dolci: tiramisù, mascarpone e mousse. Il costo medio di un menù è di circa trenta euro, vini esclusi. Il locale propone un'ampia selezione di vini delle più rinomate cantine umbre e toscane.



Le tavole del ristorante "Il Fiorentino" a Città di Castello, in provincia di Perugia.

