

La **Spagoguida** è la prima esperienza in Italia di una **guida ai ristoranti fatta dagli utenti**.

Nasce dalle migliaia di recensioni raccolte da **2spaghi.it**, la più ampia comunità italiana sul web di appassionati di cucina. Sono segnalazioni di chi, come voi che leggete, magari non si occupa professionalmente di gastronomia, ma ama mangiare bene e condividere le proprie scoperte con gli altri. Così nasce la **prima guida di ristoranti prodotta dal web. 100% social** e con in più una novità assoluta a livello mondiale: grazie ai **QRcode** che accompagnano le schede, il vostro smartphone potrà fornirvi le mappe e info dinamiche di tutti i ristoranti della guida!

QRcode
READY



read me!!



La spagoguida 2011



la spagoguida 2011

la prima guida ai ristoranti fatta dagli utenti



www.2spaghi.it

ISBN 9788862981149



9 788862 981149

€ 15,90



MISTO
Carta da fonti gestite
in maniera responsabile
FSC® C007287

MORELLINI
MORELLINI EDITORE



flander



shamperd

2spaghi.it

Primavera 2005, dopo il quarto trasloco di ufficio in tre anni *shamperd* e *flander* si ritrovano con lo stesso problema di sempre: dove andiamo a mangiare in pausa pranzo? Ci pensa *flander* a risolvere il problema mettendo online un form con tutti i bar ed i ristoranti individuati in zona. Alle 12.50 scatta la votazione tra i colleghi ed il più votato diventa la meta designata.

Gennaio 2006, con il quinto trasloco già alle spalle, in Pizzeria si discute di *Wikipedia*, la creazione collettiva di contenuti, di quanto siano avanti in America e di quel nuovo progetto (*del.icio.us*) che ti permette di condividere online i tuoi siti preferiti per poi andare a sbirciare tra i preferiti delle altre persone che hanno salvato i tuoi stessi siti per conoscere cose nuove ed interessanti.

“Pensa che bello applicare la stessa logica ai ristoranti. Ti dico quali sono i miei posti preferiti e chi ha i miei stessi gusti mi suggerisce posti nuovi in cui andare.” Non prendiamo neanche il dolce, ci alziamo in fretta e torniamo in ufficio perchè quest’idea è troppo bella da lasciar passare.

Luglio 2006, dopo sei mesi di doppio lavoro, weekend inesistenti, tanto caffè (per *shamperd*) o Coca Cola doppia caffeina (per *flander*) ed entusiasmo a mille *va online 2Spaghi*.

Un’idea che abbiamo da subito voluto portare avanti è stata la *massima democrazia*: tutti possono dire la loro, non solo il critico gastronomico. Il concetto di fondo è che il consiglio di un amico o di una persona che ha oggettivamente i tuoi stessi gusti può essere molto più valido dell’opinione di pochi esperti. Democrazia ribaltata anche sullo sviluppo del prodotto: le persone suggeriscono quali funzionalità vogliono vedere implementate, la community le vota, noi sviluppiamo quelle più votate.

Inizio 2009, dopo due anni e mezzo di doppio lavoro e più di mezzo milione di persone che mensilmente consulta le decine di migliaia di recensioni scritte dalla gente comune troviamo un gruppo che crede in 2Spaghi e possiamo finalmente la-

sciare il nostro lavoro per costruire un'azienda attorno al sito. *Fine 2010*, al settimo trasloco ormai un milione di persone consulta 2Spaghi mensilmente, il successo di 2Spaghi obbliga shampere e flander ancora al doppio lavoro e le più interessanti tra le 60.000 recensioni scritte dagli SpaghiFriends diventano un libro: *la Spagoguioda, la guida ai ristoranti scritta dagli utenti di 2spaghi*.



mariyo

Ho conosciuto

2spaghi per via di parenti dal Giappone che sono venuti a trovarci. Mia moglie dice che a sua sorella piace andare a cena fuori, dopo aver scelto cosa

visitare, per non andare sempre nel solito posto, mi informo dove mangiare bene. Mi viene suggerito di *cercare su internet* dei commenti sui ristoranti, neppure sapevo che si potevano vedere via web. Scopro così *2spaghi.it* grazie al quale preparo il tour con i posti dove pranzare e cenare. Una volta che i parenti sono tornati a casa felici e contenti, mi *registro anche io*. Diventa un *divertimento* commentare i ristoranti su 2spaghi, ed inoltre ti spinge a *scoprire posti nuovi, dare e ricevere consigli* e anche *conoscere nuove persone appassionate* di cibo e buona cucina.



stk2k6

.it cosa?

2spaghi! mi pare ovvio! Silente ma non sornione nasce 2spaghi.it. Come spesso avviene per le cose belle 2spaghi è stato per me come per molti altri spa-

gofriends *un vero serendipity*, una scoperta casuale e piacevole comparsa dal continuo rovistare nella rete alla ricerca di qualcosa. Uno *spazio dedicato ai ristoranti*, e da poco anche agli *hotel* ma scevro da prosaiche e imbonitrici descrizioni, piuttosto una *raccolta di esperienze dirette di chi ha vissuto momenti in quei determinati luoghi*. 2spaghi diventa dunque un ambiente dove poter attingere e fornire informazioni e al tempo stesso momento di *confronto e aggregazione* come dimostrano i gruppi cittadini degli *Spagoraduni di Firenze e di Roma* nati spontaneamente con spirito goliardico per ritrovarsi tra golosi ma al tempo stesso... incubo degli osti! Vobis Bone.

la spagoguida



pentolaccia

Una sera, mentre eravamo su un cargo battente bandiera liberiana, si discuteva con *Shamperd* e *Flander* della necessità di far conoscere *2spaghi* fuori dal web. Inaspettatamente abbiamo prodotto le seguenti idee: 1) sequestrare Madonna negli uffici di 2spaghi con conseguente richiesta

di riscatto a 7 zeri 3) sbagliare l'ordine delle idee 2) creare una innovativa e rivoluzionaria guida di ristoranti.

Scartate le prime due per mancanza di competenze specifiche (e di armi da fuoco automatiche) ci siamo buttati ad immaginare la prima guida di ristoranti partorita dalla rete: *1000 ristoranti meritevoli di esser segnalati su un libretto tascabile con schede create a partire dai contenuti di 2spaghi.it, cioè forniti dagli utenti*.

Di lì a poco, annichilito ed abbronzato dalla vista delle liste infinite di ristoranti da esaminare per la guida, ho provato a mandare una mail ad una *50ina di utenti* del network per chiedere una mano. Mi aspettavo risposte del tipo "crepa pezzente" ma ho invece ricevuto messaggi entusiasti il cui senso era grossomodo il seguente: "Alla grande! fai di noi ciò che vuoi". Alla faccia di chi sostiene che 2spaghi non abbia una community mi son ritrovato a collaborare con un numero sempre maggiore di persone, emeriti sconosciuti (in alcuni casi che si son davvero ridotti in schiavitù) per creare *la guida dei ristoranti più POP e social del pianeta*. Il risultato rispecchia la natura sfaccettata ed eterogenea di 2spaghi: piena di *consigli di persone comuni*, più o meno esperte, severe, esigenti, entusiaste, colorita nella forma e quindi divertente da leggere. Niente sviolinate da critico (sedicente) superpartes, anzi in alcune schede non mancano critiche e considerazioni polemiche che mai ci si sognerebbe di trovare in una guida di ristoranti. Tra le schede si trova di tutto: molti posti spartani dove si spende poco ma anche ristoranti pluristellati e costosissimi; dalla trattoria storica al ristorante nuovo di design. Il tutto in *un formato ed una architettura, agile, logica e veloce (0 legende), impreziosita da alcune "chicche" tecnologicamente avanzate*: codici QR, integrazione con database online di 2spaghi, TAG descrittive, vetrofanie intelligenti e molto altro ancora.

Essendo la *prima edizione* non ci aspettiamo certo di aver creato una guida infallibile, anzi, in un certo senso speriamo proprio che non lo sia, perché ci teniamo a raccogliere (oltre a tonnellate di insulti e spam che ci invierete) più feedback,

commenti ed integrazioni possibili (specialmente di nuovi locali in alcune regioni nel meridione) che ci serviranno a migliorare la guida e 2spaghi nei prossimi mesi, durante i quali avrò la buona creanza di trasferirmi a Bucarest presso il mio bordello di fiducia senza Flander e Shampard, per scongiurare il parto di altre geniali ed abbaglianti idee come questa spagoguida. Buone e laute (speriamo) mangiate a tutti!



ibuongustai

Nonostante

l'impegno necessario, partecipare alla formazione della guida è stato piacevole: abbiamo aderito con entusiasmo.

Nelle *fasi di selezione* abbiamo letto tutti i commenti dei locali da visionare, con richieste ai commentatori se necessarie. A volte abbiamo anche *provato di persona i ristoranti* nelle vicinanze che non conoscevamo e sempre seguendo le indicazioni della redazione, abbiamo *serenamente selezionato e valutato* in base alla somma delle informazioni ottenute. Infine per comporre le schede, abbiamo cercato di comporre i commenti in modo uniforme per dare il quadro più completo di ogni locale. Speriamo di aver fatto un buon lavoro, che possa servirVi nel migliore dei modi e....buon appetito!



enzone

Un contadino

ha un maiale. Un giorno passa un signore e dice: "Bello sto maiale, che gli dai da mangiare?". Il contadino: "Ah, gli dò gli avanzi, quello che rimane, e

tutte le schifezze possibili". Il signore: "Infame! Sono della protezione animali! 100 Euro di multa!". Due settimane dopo passa un altro signore e dice: "Bello sto maiale, che gli dai da mangiare?". Il contadino: "Ah, la mattina il cappuccino e il cornetto, a pranzo le tagliatelle col ragù e a cena la bistecca". Allora il signore dice: "Infame! 100 Euro di multa, sono della 'fame nel mondo', ci sono dei bambini che muoiono di fame e tu ad un maiale gli dai queste primizie!". Due settimane dopo passa un altro signore e dice: "Bello sto maiale, che gli dai da mangiare?". Il contadino: "Ah guardi, gli dò 10 Euro e si va a comprare quello che vuole!

Ecco, questa guida è così: da prendere con le molle, *ci sono i nostri commenti e basta, sono sinceri e fatene quel che vi pare!*



pentolaccia

piccole astuzie per un corretto, disinvolto e disinibito uso della spagoguida

how to

Benvenuti nella *spagoguida 2011: la prima guida dei ristoranti italiani fatta dagli utenti*. In queste paginette introduttive

cercheremo di spiegarvi come utilizzarla per tenere aperta la porta di casa a mo' di zeppa o per trovare un posto decente dove andare a mangiare (la guida è ottima anche per schiacciare zanzare e scarafaggi).



quadrati misteriosi?

Se avete avuto occasione di sfogliare la spagoguida (e non siete svenuti) avrete sicuramente notato questi simpatici quadrati bianchi e neri che infestano le sue pagine. Cosa sono? Da dove vengono? E perché ogni volta che li fisso sembra che mi sorridano (almeno dopo la 5a bottiglia di rum)?



*"Ciao, mi chiamo **QR code**, le mie misure sono 1.7 x 1.7 x 0 cm, mi piace farmi fotografare dai vostri smartphone come mamma (Google) mi ha fatto."*

I *QR code* sono come dei codici a barre e possono essere letti ed interpretati da alcuni software (*QR reader*) installabili gratuitamente su tutti gli smartphone in commercio.

Ne trovate una lista completa qui

<http://www.mobile-barcodes.com/qr-code-software/>

*NB: In attesa che questa feature venga implementata anche nelle applicazioni per smartphone di 2spaghi noi vi consigliamo di installare gratuitamente **Bee Tag reader** dagli store dei vostri telefoni.*

Se avete uno smartphone e uno di questi software siete a cavallo. Aviatelo e provate a fargli “leggere” attraverso la fotocamera il quadrato qui sopra o uno di quelli presenti accanto alle schede dei ristoranti all’interno delle pagine della guida. Basta inquadrare nel mirino il codice QR (con luce sufficiente) e l’applicazione aprirà automaticamente (se il vostro smartphone è abilitato alla navigazione internet) la *pagina web con la scheda del ristorante su 2spaghi.it.*

Avrete quindi la possibilità di visualizzare rapidamente (cioè senza perder tempo a scrivere indirizzi e fare ricerche sul web) tutte le informazioni aggiuntive presenti su 2spaghi.it relative a quel ristorante: *i commenti completi e aggiornati, la mappa, le tag, possibilità di prenotare online, eventuali offerte e iniziative legate al ristorante in questione, lista di altri ristoranti nei paraggi ecc. ecc.* Tutto aggiornato grazie alla potenza dinamica del web! Provare per credere!

Un QR code é inoltre presente su ogni *vetrofanìa* appiccicata all’ingresso di (idealmente) tutti i ristoranti presenti sulla guida. Quindi anche quando si é sprovvisti della guida e ci si imbatte in una di queste vetrofanìe, é possibile visualizzare col proprio smartphone la sua scheda su 2spaghi.it, leggere i commenti e capire di che ristorante si tratta.

ammazza che casino!!

Don't panic! Le schede dei ristoranti presenti nella spagoguida sono state *ordinate* in modo saggio e provvidenziale. C'è innanzitutto una macro suddivisione per *regione*. Ogni regione è poi suddivisa in ordine alfabetico nelle

Provincia

FRIULI

666



barra provvidenziale

province che la compongono ed ogni provincia. Potete in ogni momento capire cosa state leggendo dando un'occhiata in alto alla *barra provvidenziale* in cui compare la pagina, regione e provincia in cui vi trovate (sul meteo ci stiamo lavorando).

....ma io dicevo dentro alle schede!

Il *design* delle schede è stato studiato da menti illuminate (con una torcia alogena) di 2spaghi per fornire una maggiore velocità e efficienza di consultazione.

QRcode

La peppa tencia

nome

info

MILANO (MI) - VIA MELZO 12 ☎ 666.666666 ☹ sempre chiuso - apertura straordinario il 29 febbraio **TAG 1° livello**

economico : storico : cult : pipistrelli : panino con lasagna : no rush : charles manson : cassato da enzone] **TAG**

shamperd: La specialità della casa sono teste di pipistrello crudo da staccare a morsi e senza rimorsi. **flander:** Entaro Adun! Freddo mietore! no rush! **serghei-gourmet:** Una volta ho visto il titolare della peppa tencia ingurgitare un panino con la lasagna così composto: una schiacciata intera, una fetta di lasagna ed un'altra schiacciata intera a chiudere. **pentolaccia:** Il martedì sera sul tardi ci si può imbattere in Charles Manson e i suoi FAN di Facebook.

utente

voce

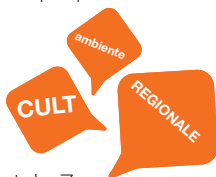
In bella vista trovate il *QRcode* e il *nome* del ristorante; subito sotto le *info* (indirizzo, numero di telefono e date di chiusura dove esplicitate). Si consiglia di osservare sempre la massima di confucio n° 66

“Sempre accertarsi dell'apertura del locale con una telefonata”

Subito sotto c'è un elenco di parole chiave dette *TAG*. Queste parole servono a descrivere sinteticamente alcune delle caratteristiche salienti del locale. Le prime TAG (*TAG di primo livello* max 3 per scheda) sono colorate. Sono TAG informativamente più importanti. Queste parole chiave sono state ricavate e rielaborate dalla lista di TAG e dai commenti presenti sulla scheda del ristorante di *2Spaghi.it*.

tag che?!??

Quasi tutte le TAG si spiegano da sole anche se spesso il loro significato è più sfumato che netto. Ad esempio la tag *ambiente* può significare che il ristorante si trova in un bel posto, che è arredato in modo particolare, che è romantico, intimo ecc. ecc. Tutte sfumature che comunque sono descritte nella scheda vera e propria del ristorante immediatamente sottostante.



Le TAG di primo livello sono in totale 7:

economico, ambiente, cult, regionale, cantina fornita, cucina creativa, storico, etnico

cult sono i posti che ci sono sembrati essere (vuoi per la quantità di commenti positivi vuoi per la particolarità del ristorante) dei must da imperdibili.

cantina fornita non si intende sempre locali con cantine smisurate. Possono essere anche modeste ma con vini (o birre) particolari o di qualità o con selezioni esaustive di vini locali.

regionale può essere un locale che propone ricette del territorio, antiche o anche che utilizza materie prime e prodotti tipici locali.

cucina creativa evidenzia che il locale basa la propria proposta culinaria sulla creatività o sulla raffinatezza o sulla presentazione originale delle portate.

storico è un locale tradizionalmente conosciuto per i piatti che propone da molti anni a questa parte.

etnico dove si possono mangiare piatti e pietanze non propri della cultura gastronomica italiana.

Discorso a parte bisogna farlo per la TAG *economico* e sulle sue sorelle minori *prezzi medi*, *prezzi medio alti*, *prezzi alti*. Invece di inquadrare in range di prezzo precisi (come si vede in molte guide) i ristoranti abbiamo optato anche qui per delle indicazioni più sfumate (che non tengono conto delle spese per il vino).

economico si intendono quei posti da cui si esce sazi con meno di 30€

prezzi medi da 30€ a 45€

prezzi medio alti da 45€ a 65€

prezzi alti da 65€ in su.

Chiudiamo questa piccola paternale sulle TAG parlando della maledetta parola chiave *qualità prezzo*. Si tende spesso a confondere questa tag come un indicatore di prezzo... Ovviamente è una baggianata: qualità/prezzo non una cifra in euro. E' piuttosto un indicatore di bontà della cena (in tutti i parametri dal cibo al servizio) rapportato a quanto speso. Non vi stupite dunque se troverete questa TAG anche in ristoranti cari!! Noi la abbiamo inserita solo per quei locali in cui più di un commento sottolineasse questo aspetto.

ma che razza di schede avete scritto?

Quelle che vedete sono delle schede molto particolari che rendono la *spagoguida la più POP delle guide dei ristoranti in commercio*. Ogni scheda è composta da una o più *voci* (se soffre di schizofrenia). Le parole senza senso apparente e colorate che trovate all'inizio di ogni voce sono i nomi degli *utenti* di 2spaghi che hanno lasciato un commento per il ristorante. La voce in se è una porzione del commento dell'utente riadattata e corretta. La scheda è dunque un insieme di voci (circa 700 battute) che cercano di descrivere in modo completo ed esaustivo le caratteristiche del locale.

Gli autori della spagoguida siete voi!

non mi hai convinto....

Se alla fine di questo gran pippone non avete ancora capito niente potete scrivere domande, feedback, insulti ed inpropri (anche in dialetto) al seguente indirizzo

spagoguida@2spaghi.it

o rifarvela fisicamente con il sottoscritto (preferibilmente non impugnando questa temibile guida).

Lombardia



Sarmassa di vicolo bancalegno

BERGAMO (BG) - VICOLO BANCALEGNO, 1/H 24122 ☎ 035.219257

Ⓞ Chiuso: Domenica tutto il giorno

cantina fornita : ambiente : prezzi alti : pausa pranzo : design : carne : pesce : qualità prezzo

cristianx : Posto accogliente, ambiente ben curato tra il "design" ed il classico. Il menu offre pesce e carne, la lista dei vini è decisamente molto varia. Per un antipasto di ricotta calda con radicchietti e noci, passato di fagioli con gamberi, spaghetti vongole, due chianti al bicchiere e una hooegarden e ce la siamo cavata con 60 Euro. **sottiletta**: buono, indue, partendo da antipasto, primo, bottiglietta, dolce e amaro si spende un novantino, ma il rapporto prezzo qualità è onesto. Locale bello, diciamo pue romantico. **gt1971**: Ristorante giovane dove si mangia bene, buon servizio e cortesia **Critico** : per una pausa pranzo dove te la cavi con prezzi che vanno da € 8,00 a € 10,00 tutto compreso



Trattoria la colombina

BERGAMO (BG) - VIA BORGO CANALE, 12 24129 ☎ 035.261402

Ⓞ Chiuso: Lunedì, Martedì tutto il giorno

regionale : ambiente : cucina bergamasca : vista panoramica

Gardello : cucina bergamasca "bella decisa", consigliato a chi cerca piatti "di sostanza". Ottimi i casoncelli e molto buona la taragna con funghi. L'ambiente è caratteristico ed informale: non è particolarmente spazioso, ma si sta comunque comodi. Molto piacevole il panorama dalla terrazza esterna (da prenotare per tempo). **olPiru** : pregi: senza dubbio la posizione e la vista panoramica che si può godere; ma anche la cucina "casalinga" con piatti molto sostanziosi (dopo anti 1° e 2° non avevamo più spazio per il dolce). **boliffa28**: ci siamo trovati discretamente bene, il cibo non è stato pesante, la vista era stupenda e il prezzo ci è sembrato onesto. C' era un gattone grosso grosso che girava tra i tavoli....



Da vittorio

BRUSAPORTO (BG) - VIA CANTALUPA, 17 24060 ☎ 035.681024

Ⓞ Chiuso: Mercoledì tutto il giorno

cucina creativa : ambiente : cantina fornita : prezzi alti : pesce : stellato : spume : fantasia : servizio : elegante : romantico

allappante: il locale è pulito, curato ed elegante fin nei minimi particolari. Fin dentro il bagno. Il personale di sala, poi, è efficiente e cortese. Cucina a vista. Tutto ben presentato, insomma, gentilezza compresa. Come si è mangiato? Bene. Hanno due stelle michelin e si vede: una cucina assai creativa, ricca di spume: Brandada di baccalà, Sushi moderno di fois gras e gamberetti, Gerla di scampi e crema di wasabi. **madrelingua**: esperienza gastronomica fuori dall'ordinario. La materia prima eccellente è alla base di una cucina capace di emozionare senza volere stupire con elaborazioni particolari. Interpretano la cucina di mare a Bergamo superando le barriere della territorialità cifra notevole ma ben spesa.



La corte del noce

VILLA D'ADDA (BG) - VIA ALFREDO BIFFI, 8 24030 ☎ 035.792277

Ⓞ Chiuso: Lunedì tutto il giorno

ambiente : cantina fornita : regionale : prezzi medio alti : eventi : club : elegante : qualità prezzo : borgo medioevale

ibuongustai: Sembra di entrare in un piccolo borgo medievale, con le costruzioni in pietra a vista e le piazzette acciottolate, invece è un club privato con un ottimo ristorante aperto al pubblico, specializzato in eventi. Elegante e curato negli interni, con recupero di finiture ed arredi d'epoca, offre una cucina nazionale con un occhio ai piatti locali, preparati con maestria e serviti con professionalità e cortesia; ai golosi consigliamo di non trascurare minimamente la carta dessert. Fornitissima la carta dei vini, che propone interessanti etichette; buono il rapporto qualità/prezzo, decisamente adeguato al posto.

Molin del brolo

BRESCIA (BS) - VIA CADORNA, 14 25121 ☎ 030.3757507 ☹ Chiuso:
Mercoledì a cena

regionale : economico : carne : casoncelli : grappe : stracotto
: qualità prezzo : griglia : stracotto

riccardocapra : un esempio di menù: salumi tipici, cipolle all'aceto balsamico, nidi di polenta con lardo e timo, casoncelli di carne/erbe/zucca, risotto ai funghi porcini/alla bresciana/salamella e rosmarino, chicche di patate con zafferano, pancetta e zucchine, troccoli con carciofi e speck, Tagliate di cavallo e manzo, Stracotto d'asino, stracotto alla lombarda, lonza con noci, Dolci a scelta fatti in casa. **alekone** : il menù è sempre lo stesso: il cameriere/proprietario lo sa a memoria. Io ci sono andato più volte e mi sono trovato bene. Il costo è adeguato (cena completa con meno di 30 euro), e sono ottimi sia i primi (casoncelli) che i secondi. Ha una selezione di trenta grappe.



Osteria tananai

BRESCIA (BS) - VIA RUA SOVERA, 1 - CONTRADA DEL CARMINE 25122 ☎
030.294767 ☹ Chiuso: Lunedì tutto il giorno

regionale : carne eccezionale : prezzi medi : qualità prezzo :
materie prime : casoncelli : accogliente : servizio

dafne: la sensazione è di un ambiente caldo e accogliente, I miei gnocchetti erano molto buoni ed abbondanti (voto 9), con i vari ingredienti ben equilibrati, un pizzico in meno di panna li avrebbe resi eccellenti. Buoni, saporiti e delicati (voto 8) i casoncelli al radicchio. Il secondo è un arrosto di tacchino ripieno alle spezie con un intingolo veramente eccezionale; buono anche il puré. **PietroMattia** : Le proprietarie sono pazzee!!! Comprano la carne nella migliore macelleria di Brescia, pertanto la carne è eccezionale. Inoltre è uno dei pochissimi posti a Brescia dove si può mangiare la cotoletta con l'osso come da ricetta originale. Selezione vini abbastanza buona. Da consigliare a tutti i livelli.



La locanda della zia

BRESCIA (BS) - VIA INDIPENDENZA, 19 25135 ☎ 030.3367540 ☹ Chiuso:
Lunedì tutto il giorno

regionale : ambiente : piccolo : rustico : materie prime : prezzi medi : intimo : slow

Strasfertisti : ristorante di buon gusto...l'ambiente è piccolo ma ben arredato, pareti rustiche, personalizzate dalla titolare con elementi arredativi particolari che nell'insieme rendono l'ambiente molto piacevole (un caso su tutti il bastone che regge la tenda è ricavato da un ramo di albero). La cucina non è da meno, materie prime di qualità cucinate in modo egregio. Il rapporto qualità prezzo è ottimo, in due con 2 antipasti, 2 secondi, 2 bottiglie d'acqua e un calice di vino abbiamo speso 75 €. Locale consigliatissimo!! **dafne** : locale romantico, atmosfera intima e calda...veramente rilassante; pietanze gustose. una sola regola: non avere fretta con la zia!!! :)



Da Nadia

CASTREZZATO (BS) - VIA CAMPAGNA, 15 25030 ☎ 030.7040634
☹ Chiuso: Lunedì, Domenica a cena

cantina fornita : cucina creativa : prezzi alti : cordialità : eventi
: pesce fresco da chioggia

rossierba: Eccellente. Il biglietto da visita riporta CUCINA ITTICA DELL'ADRIATICO. E non c'è migliore definizione. Il pesce giunge fresco quotidianamente da Chioggia. E non è solo un'affermazione della brava e esperta Nadia, ma lo constaterete voi. Telefonate prima. Sarà Nadia che vi avvisa se c'è stata pesca. E poi seguite i suoi consigli, ne uscirete entusiasti. Ambiente accogliente, servizio ottimo, prezzo conseguente. Non andate se volete qualcosa di mediocre. Io ci vado una volta all'anno ma me la godo.





Corte pozzi

DESENZANO DEL GARDA (BS) - VIA CASTELLO, 3 25015 ☎ 030.9141756
 ☺ chiusura

cucina creativa : cantina fornita : ambiente : camere : cantina discreta : cortile : elegante : pesce di lago : prezzi medio alti

nemo67: E' il ristorante elegante dell'Hotel Alessi, struttura che negli anni è cresciuta fino ad occupare buona parte del centro storico di Desenzano con albergo, trattoria, residence, appartamenti vacanze e, ultima creatura, questo ristorante elegante e curato, bellissima la corte interna dove si cena nella stagione calda e accoglienti le sale interne. Menù vasto, carne e pesce, anche di lago, ricette tradizionali in chiave contemporanea ben eseguite, servizio professionale e cordiale, cantina abbastanza fornita e conto che, variando parecchio a seconda di quello che si mangia, resta sempre accettabile, soprattutto considerando la media dei prezzi, piuttosto alta, della ristorazione gardesana.



Trattoria cascina taverna

DESENZANO DEL GARDA (BS) - STRADA SAN PIETRO, 2 - VACCAROLO 25015 ☎ 030.9103253 ☺ Chiuso: Lun, Mar, Mer, Gio, Ven a pranzo

regionale : economico : carne : cucina tradizionale : pasta fatta in casa : dolce la bidonata : griglia : antichi sapori

Muttley : posto molto alla buona ma con antipasti di salumi, polenta abbrustolita fatta in casa con formaggio fuso, giardiniera "casalina". Grigliata di carne buonissima, cotta sulla griglia gigante in ingresso. Da non perdere la binodata, un dolce tipico del locale! Prezzi convenienti. **fabrizio1106 :** ambiente caratteristico ricavato nelle cantine di una vecchia cascina. Domenica a pranzo: tavolate di famiglie veronesi. La gestione si è subito distinta per gentilezza e simpatia. Poco dopo avevamo in tavola abbondanti porzioni di carne alla griglia, capretto al forno con polenta e numerosi contorni e tutto di ottima qualità. Ottimi pure i dolci. Con vino, caffè e bevande abbiamo spesso 22 €/cad.



Trattoria pierollì

GARDONE RIVIERA (BS) - VIA SAN MICHELE, 11 25083 ☎ 0365.21424
 ☺ Chiuso: Giovedì tutto il giorno

regionale : storico : economico : spiedo bresciano : prenotazione : qualità prezzo : servizio : piccolo : abbondante

Lanzagusto: è il mio ristorante di riferimento per lo SPIEDO BRESCIANO. Ci toro 2-3 volte all'anno da ormai 20 anni, locale piccolo e molto adatto a consumare lo spiedo specie di domenica. Prenotare almeno al venerdì per due persone, se di più prenotare una settimana prima. Spiedo cotto benissimo, porzioni abbondanti con bis compreso nel prezzo, polenta a volontà. Oltre allo spiedo bresciano è possibile farsi preparare su prenotazione anche selvaggina e cinghiale ma solo da quattro persone in su. Il prezzo per solo spiedo + vino e acqua è sui 20 euro, pochissimi anche in considerazione delle porzioni. Personale svelto e gentile. Rapporto qualità/prezzo veramente imbattibile.



Al porto

ISEO (BS) - PORTO DEI PESCATORI, 1 - CLUSANE 25049 ☎ 030.989014
 ☺ Chiuso: Mercoledì a pranzo

regionale : cantina fornita : prezzi medi : clusane : pesce di lago : rapporto qualità prezzo : gamberi di lago

valeria: Molto carino il piccolo borgo di clusane, con il ristorante sul porticciolo. Ho potuto gustare delle ottime sardine di lago con polenta, mentre come primi abbiamo provato le tagliatelle ai gamberi di lago (buonissime), ed i ravioli ripieni di salmerino. **Muttley:** Ottimo il fritto di gamberi di lago con verdure e il luccio alla clusane (con verdure saltate al burro e prosciutto crudo). Buona la carta dei vini (specialmente quelli della Franciacorta). **arcangelo:** per chi non ha mai mangiato pesce di lago, consiglio vivamente questo ristorante. I gamberi di lago non hanno niente a che fare con quelli di mare, da provare! Il locale è molto carino e anche il servizio. prezzi buoni!

Enoteca zafferano

MANERBA DEL GARDA (BS) - VIA TREVISAGO, 68 25080 ☎ 0365.552301

☺ Chiuso: Lunedì, Domenica a cena

**cucina creativa : cantina fornita : ricerca materie prime : pao-
lo parisi : prezzi medio alti : enoteca : gastronomia**

nemo67: Il Ristorante condivide gli spazi con l'enoteca e il negozio di specialità alimentari. Una coppia di titolari affiatata e motivata che spinge la ricerca della migliore materia prima all'estremo, componendo un menù in equilibrio tra mare e terra: Uovo di Paolo Parisi cotto nel vino rosso su polenta bianca di Denis Montanar e guanciale sempre di Parisi; Risotto con spinaci novelli e fave di cacao di Claudio Corallo; Brasato di angus allevato dal solito P.P. cotto a bassa temperatura con fico secco. La cantina è ricca sia di grandi nomi dell'enologia che di produttori emergenti, soprattutto biodinamici italiani e francesi. Conto sui 60/70 euro vini escl., non basso ma adeguato alla qualità alla passione e alla competenza.



Trattoria castello

SERLE (BS) - VIA CASTELLO, 38 25080 ☎ 030.6910001 ☺ Chiuso: Martedì

tutto il giorno

**regionale : cantina fornita : ricerca materie prime : cucina
bresciana : prezzi medi : montagna**

nemo67: Trattoria di nome ma non di fatto, nella frazione Castello, a 1000 mt. di quota questo locale ampio e accogliente di una piacevole e rustica eleganza offre una cucina bresciana di montagna realizzata con materie prime scelte con cura da Emilio, sommelier appassionato e curioso, elaborate con un tocco di eleganza dalla cucina. Salumi e formaggi locali accompagnati da polenta, paste fresche con i funghi delle montagne circostanti, zuppe, carni locali in umido o il classico spiedo Besciano preparato e regola d'arte. La cantina, bella da visitare, oltre ad una vasta e interessante selezione di vini da tutta Italia custodisce diverse bottiglie di annate storiche, fuori carta. Prezzi assolutamente adeguati, sui 35 vini esc.



Hosteria del cavo

CREMONA (CR) - VIA CAVO CERCA, 8 26100 ☎ 0372.434248 ☺ Chiuso:

Lunedì tutto il giorno, Sabato a pranzo

**cult : regionale : prezzi medi : risetteria : risotto allo stinco :
qualità prezzo : buona cantina : prenotazione raccomandata**

ilpiattopiange: Esistono posti dove il "mangiare" ha un altro sapore, di cose antiche, di vecchi valori, di come avremmo voluto che fosse fatto il mondo... L'Osteria del Cavo, più spesso chiamata "la risetteria" è uno dei miei luoghi di culto. Il proprietario, una sorta di Claudio Bisio ex pugile ed ex corridore di rally, ne ha mantenuta intatti il fascino ed i prezzi, mentre probabilmente ha alzato la qualità. Niente secondi, solo risotti, uno meglio dell'altro. Unico effetto collaterale: prenotare con venti giorni di anticipo per l'infrasettimanale, da una stagione all'altra per i festivi. Come alla Scala. **pietrobs:** vini sempre all'altezza e prezzi onesti completano il quadro di questo locale unico nel suo genere. imperdibile.



Osteria garibaldi caffè'

CREMONA (CR) - CORSO GIUSEPPE GARIBALDI, 38 26100 ☎ 0372.37365

☺ Chiuso: Lunedì, Domenica a cena

**economico : regionale : servizio cordiale : prodotti biologici e
locali : piatti non banali : servizio**

ciabattata: Il locale è piccolo, ma molto accogliente, anche il personale è gentile e disponibile soprattutto il gestore (che per quanto mi riguarda assomiglia al mitico Augusto ex cantante dei Nomadi)il quale per chi fosse indeciso su quale vini abbinare alle portate, dispone di vini di ottima qualità di provenienza da piccoli produttori. Credo che valga veramente la pena andarci oltre per la qualità delle pietanze anche per la cortesia e affabilità del personale.....Non mi resta che augurarvi buon appetito **kalligalenos:** Grande attenzione ai prodotti biologici del territorio. Buona commistione tra ricette tradizionali e cucina creativa (es. caramelle di pasta al torrone)

