



Il ristorante 164.90

Dal ragù al maialino laccato e al merlot una casa speciale con tre anime gourmet

CASA DEL NONNO 13
MERCATO S.SEVERINO
 Località Sant'Eustachio
 Tel. 089-894399

Santa Di Salvo

La prima volta pensi di entrare nella grotta di Ali Baba in versione gourmet. Apriti Sesamo, e si spalanca "Casa del Nonno 13". Sarà l'anonimo contesto geografico, sarà quell'ingresso piccolo che non ti prepara ai grandi spazi interni, alle mura antiche, al ristorante, all'osteria, al forno a legna, ai cellai, alla bottaia, e ora anche alla bella corte esterna da poco inaugurata. Tutto è curato nei dettagli nel palazzo di famiglia di Mercato San Severino. A partire dalle materie prime che Antonio Angrisani seleziona

specialissima Casa è massima espressione. Il nuovo corso del ristorante stellato vede ora ai fornelli il talentuoso Alberto Annarumma, che ha lavorato per sei anni con Anthony Genovese a Ravello e che da un paio di esperienze giapponesi ha maturato uno stile molto personale. A partire dagli antipasti (tataki di manzo in salsa avocado, tonno in croccante di alga nori, animelle caramellate, petto d'anatra con salsa di noce pesca, polpo fritto in croccante di pane panko). Interessanti alcuni primi come la lasagnetta cacio e pepe, i cappellacci di gamberi rossi con lemongrass e burrata, il risotto alla puttanesca con baccalà, le linguine limone e curcuma e i paccheri fritti alla genovese di coniglio. Stuzzicanti i piatti di carne (stracotto di manzo, maiale iberico laccato al merlot e soia). "Casa del Nonno 13" è anche Osteria di piatti tipici, con la cuoca Assunta Rispoli che cucina a vista chiacchierando con gli ospiti. Infatti in questa area, come da 13 di Salerno, si arriva a una colazione di lavoro a 13 euro. La sala è il regno di Pasquale Marzano, maitre sommelier di grande esperienza.

Chiusura: domenica sera e lunedì

Prezzo: 55/70 euro



- CUCINA ★★★★★★☆☆
- AMBIENTE ★★★★★★☆☆
- SERVIZIO ★★★★★★☆☆
- CANTINA ★★★★★★☆☆

con cura nella sua linea di prodotti del territorio e che smista anche a 13, la Salumeria e Cucina di Salerno. Ora sono aperti anche i giardini e c'è un progetto di accoglienza con poche camere. Dopo l'addio di Raffaele Vitale, qui si è continuato a lavorare per mantenere alto il livello di quella cucina di tradizione di cui questa

