

Buon Mangiare

↳ Santa Di Salvo



Donn'Anna, profumo di spezie

LA CUCINA a vista è smagliante, ma l'antrò dello stregone oggi è così. Dragoncello sulle carni, valeriana con il salmone e poi sesamo e papavero, miglio e anice stellato, ginepro e vaniglia fresca del Madagascar. A Enzo Stingone, giovane chef del ristorante Donn'Anna a Posillipo, le spezie piacciono. È il modo giusto per incrociare le mediterraneità nel piatto, una fusion senza eccessi però decisa (e quasi sempre precisa). Certo, qualche piatto va appena rivisto nelle cotture, talvolta troppo lunghe. Ma l'insieme della grande carta è armonioso e convincente. Tra i nuovi piatti leggeri per l'estate scegliamo i canoletti al carbone vegetale con caprino e frutti di mare con salsa di zucca. E tra i secondi di pesce lo scorfano confit in guazzetto di pomodorini e calamari in padella.

Ma prima di ripercorrere i sapori di una serata dolce di primavera, bisogna dar conto dell'intensa suggestione del luogo. A Villa Caracciolo, a livello della spiaggia, il piccolo ristorante à la carte del gruppo Sire è unico nel suo genere. Fuori dal caos, nello stesso luogo dove sorse il primo stabilimento balneare, sull'arenile dove si organizzavano i ricevimenti dell'adiacente palazzo Donn'Anna. Una veranda con pareti in ferro battuto, cinque tavoli all'esterno e pochi altri all'interno, il quieto rumore delle onde e candele a profusione. Gli interni sono chiari, il soffitto a cassette. Raffinate colonne di finte riggole celano capaci armadi di servizio.

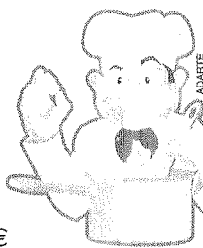
Stingone, che ha già lavorato allo Yacht Club di Porto Cervo e nelle cucine di San Francesco al Monte, manda in tavola delicati appetizers di salmone, verdure in tempura e spiedini di tonno gamberi e pesce spada al sesamo e papavero. Si sceglie il vino con il giovane maitre di sala Ivan Nocca da una carta

di circa 200 etichette. Con i primi si gioca un po' con i «donnarelli», che hanno perso la «t» ma non il sapore di mare, conditi con sugo di cicala e pomodorini del pendolo. Ci sono anche un singolare raviolo liquido di zucchine e tartufi di mare e il riso vialone nano con nero di seppia e fiori di zucca. Tra i pesci, filetto di gallinella con zuppa di finocchi alla maggiorana, tonno rosso

Ristorante
DONN'ANNA
via Posillipo, 16/c
NAPOLI
tel. 081/7690920
5757257

Chiusura:
domenica sera
e lunedì

Prezzo medio: 60 €



Cucina



Ambiente



Lista vini



Conto



con gamberi, spada, calamari e salsa di rapa rossa, San Pietro profumato alla liquirizia. E una fragrante frittura di mare con finocchi in tempura accompagnata da magnifiche salse (wasabi, bernese, yogurt). Ricca anche la scelta di carni, anche se il caldo ci impedisce di assaggiare il bel tegame di arrosto di maiale di cinta senese con fonduta di taleggio.

Un applauso al giovane pasticciere Alfonso Gentile, napoletano della Sanità. I suoi dessert sono originali e ben equilibrati. Segnaliamo la pastiera liquida in bicchiere con gelato al limoncello e i due soufflé: di datteri con gelato ai fichi e salsa di mandorla, e di pandoro con spuma di zucchero a velo e salsa al latte.