La cucina dei Poveri e dei Re

RISTORANTI
OSTERIE e TRATTORIE di
BRESCIA

Nilla Turri

e del BRESCIANO

cucina "alta" o tradizionale e... di "charme"

160 PROPOSTE

CdN

Marino Marini, un nome conosciuto in città per l'attaccamento alla cultura gastronomica locale. Ai tavoli arrivano *torte salate con verdure di stagione e funghi, frittate, trippa in brodo denso di legumi, minestra di farro* e *minestra di mariconde*. Oltre ai *risotti* (*scamorza affumicata* o *porcini*), le *lumache con erbette*, servite al pari delle minestre nei rustici cocci, e il *baccalà alla vicentina*, proposto secondo l'uso bresciano oppure *bollito*. I piatti di carne, robusti e di tradizione casereccia, elencano il *manzo all'olio* ma anche specialità che invocano il soccorso della polenta, quali *stufato di cavallo, spezzatino con porcini, pollo ai chiodini*. Finale semplice con *crostate, torte di mandorle e nocciole, semifreddo alle pere*. I vini sono proposti a mescita, anche le etichette veramente importanti; onestissimi i prezzi. La carta vini è comunque destinata a crescere. Oltre al cortile la vecchia cantina è in via di recupero. Qui libagioni accompagnate da una selezione di *salumi* e *formaggi* saranno disponibili anche dopo il cinema o il teatro.

L'ORA BUCA

Piadineria
Brescia - via San Faustino 2
Telefono: non c'è
Sempre aperto
Carte di credito: nessuna
Prezzo: 16 000
Spazio non fumatori: sì

Fuori da qualsiasi schema tradizionale (salumi nostrani-casoncelli-polenta ecc.), la piadineria aperta da Ermanno Preti, architetto, si può catalogare come luogo dove la comunicazione si svolge ancora una volta attorno al cibo, ma senza che questo ne diventi protagonista assoluto. Lo spazio, aperto dalle undici di mattina a mezzanotte, è diviso tra una grande

Brescia, "Due Stelle"