Locanda del Gusto – Pietrasanta (LU)

CATEGORIE RUBRICHE / TAVOLE D'ITALIA

STEFANIA BUSCAGLIA

6 LUGLIO 2018

Condividi

Pietrasanta è una cittadina da visitare almeno una volta nella vita: il suo fascino è paragonabile a davvero poche località – non solo italiane – e l'eleganza e la Cultura che si respirano a ogni angolo invogliano a tornarci più e più volte. E' questa la ragione per cui, almeno un mese all'anno, mi trasferisco in questa zona in cui sembra non mancare proprio niente.

Però, in verità, qualcosa manca: ristoranti di qualità che, come spesso accade nelle località turistiche, cedono il passo a tipologie più dozzinali in cui l'attenzione alla materia prima tende a cadere in secondo piano rispetto alla facilità di servire cene *one-shot* a clienti semplicemente di passaggio.

L'eccezione però esiste e porta il nome di **Locanda del Gusto**, ristorante situato in una posizione privilegiata, rispetto al caos tipico della passeggiata principale pietrasantina.

La filosofia della **Locanda del Gusto** è volta a premiare le materie del territorio e italiane in genere, attraverso lavorazioni e abbinamenti genuini ma ricercati.

Oltre alla classica proposta alla Carta, il menù apre con le cosiddette "Perle", tra cui – irrinunciabile il ***Prosciutto d'Osvaldo con burratina di Adria*** e la Tartare di manzetta con Foie gras e capperi di Pantelleria. Da provare anche il ***Risotto mantecato con pomodorino giallo, menta, stracciatella e tartare di gambero***. Piatti che raccontano dell'attenzione per le piccole grandi eccellenze italiane e – citando il titolare Raffaele Boischio- *"per chi considera il massimo solo appena sufficiente"*.
Buone le paste ripiene, siano essi i più tradizionali ***Tordelli pietrasantini al ragù di Chianina*** o i più ricercati ***Scrigni con burrata, crema di tartufo estivo e lamelle di porcino***. Aggressivi al punto giusto gli ***Spaghetti Martelli, riccio di mare fresco e bottarga***.

Un locale da tornare in più occasioni, anche per la qualità della carta dei vini (con buone proposte anche del territorio) e per il servizio rapido, professionale e cortese.
Prezzi assolutamente in linea con la qualità proposta.

PROVATO E APPROVATO PER VOI:
Prosciutto d'Osvaldo con burratina di Adria € 14,00
Spaghetti Martelli con ricci e bottarga € 18,00
locandadelgusto.com

Condividi:

Guida Michelin 2023: le stelle della 68° edizione
8 Novembre 2022
In "Rubriche"

Apogeo – Pietrasanta (LU)
23 Giugno 2019
In "Rubriche"

La Locanda del Notaio – Pellio d'Intelvi (CO)
18 Settembre 2016
In "Rubriche"

Tags: ristoranti, Toscana, Pietrasanta, Locanda del Gusto

POST CORRELATI

22 DICEMBRE 2023

PALAZZO BN – LECCE

Se l'audacia avesse forma e sostanza sarebbe quella del Palazzo BN di Lecce. Non vi...

0 0

4 DICEMBRE 2023

GUIDA AL MEGLIO DI MILANO E...

Milan l'è semper un gran Milan... E tutta la Lombardia, dietro a ruota!...

0 0

22 NOVEMBRE 2023

LE GUIDE DE L'ESPRESSO...

E arrivò il nuovo corso de Le Guide dell'Espresso. Dopo un lustro abbondante di...

0 0

16 NOVEMBRE 2023

LA PRIMA PIZZA TRAMONTI...

Fortunato Amatruda, patron della pizzeria contemporanea Anima Romita di Crema insignita...

0 0

14 NOVEMBRE 2023

GUIDA MICHELIN 2024: LE...

Il 14 novembre, al Teatro Grande di Brescia, è stata presentata la Guida Michelin 2024...

0 0

1 NOVEMBRE 2023

TORNA PIZZA UP, DUE GIORNATE...

Il 6 e il 7 novembre torna a Milano Pizza Up edizione 2023, il simposio organizzato da...

0 0

Cerca

La Busky

Gode con: Frattaglie e crudi.
Rifiuti alimentari: non pervenuti.
Un Verbo: "Risottare".
Un Elemento: il Fuoco.
Un Metallo: il Rame.
Parola d'Ordine: Energia!
In Sintesi: Io – La Busky
Scopri di più

Gli ultimi articoli

Palazzo BN – Lecce
22 Dicembre 2023

Mini Cupcake Salati di Natale con Cavolo Nero e Chutney al Pomodoro
11 Dicembre 2023

Guida ai meglio di Milano e delle altre provincie di Lombardia del Gambero Rosso 2024
4 Dicembre 2023

Le Guide de L'Espresso 2024 e i 1000 Ristoranti d'Italia
22 Novembre 2023

La prima Pizza Tramonti Contemporanea è firmata Anima Romita
16 Novembre 2023

Seguimi su Facebook

Seguire Instagram

Categorie

Seleziona una categoria