PORTO GARIBALDI (FE), AL RISTORANTE “MILANO DA PIERINO” LA QUALITÀ DELLA TRADIZIONE CULINARIA





Categories: Enogastronomia News, News

Nel variegato panorama gastronomico di **Comacchio** (Fe) e delle località balneari, un posto di rilievo occupa il **Ristorante “Milano da Pierino”** di **Porto Garibaldi**.
Attualmente gestito da **Sara** e **Francesco Spadoni**, figli del fondatore **Pierino**, il “Milano” dal 1980 è un punto di riferimento per avventori che intendono gustare le specialità di pesce, utilizzato sempre fresco in rapporto al periodo dell’anno, per piatti che assicurano la continuità della tradizionale qualità del gusto culinario.



Determinante in questa consolidata stabilità culinaria è **Luisella**, moglie di **Pierino** che dall’apertura del locale non



ha mai smesso di impegnarsi in cucina assicurando l'eccellente qualità degli ingredienti proposti ai clienti.
La garanzia della continuità è assicurata dalla gestione del ristorante Milano che all'avventore offre un servizio attento e professionale nella sala che dispone di una cinquantina di coperti, in cui è Sara a suggerire e proporre i diversi piatti preparati nel giorno.
Il menu risente della stagionalità e disponibilità giornaliera del pescato.
Tra gli antipasti, non si può sbagliare scegliendo una tavolozza di colori al vapore, fatta di canocchie, gamberi, scampi, polipo ed uova di seppia.



Inoltre, segnano il ricordo di qualità e sapore anche i calamari gratinati.
Ottimo pure il tradizionale risotto alla marinara, ma il piatto certamente più seduttivo è costituito dagli spaghetti piccanti con calamari e rucola, per un gusto equilibrato e convincente,
Una proposta autunnale sono i ravioli ripieni di baccalà mantecato saltati al porro con pomodorini secchi.



Scegliendo il pesce alla griglia non si sbaglia; con un'ottima anguilla, sogliole, soasi e crostacei vari. In alternativa viene proposto un ottimo e gustoso filetto di rombo al pepe verde.
Disponibili su prenotazione, la zuppa di pesce, il brodetto e l'astice alla marinara.
Ed a fine pasto un ghiotto gelato alla crema, fatto in casa, ideale per rinfrescare e pulire il palato.
Varia e completa la carta dei vini: accanto ad etichette di Doc bianchi e rossi ed alle diverse bollicine Docg di **Veneto**, **Emilia-Romagna** ed **Alto Adige**, sono disponibili anche i vini autoctoni "delle sabbie", per abbinare i piatti di pesce ad etichette generose e sapide che consentono di assaporare anche nel vino il gusto del mare.

www.milanodapierino.it

Piergiorgio Felletti