



1 e 2. Champagne e plateau di crudité sono le carte vincenti di Ostriche e Vino a Cattolica. 3. Piatti creativi al Caffè Concerto di Favaro Veneto. 4. Il Soho di Genova è un sushi bar fast food.



Ci vediamo al fish bar!



AP (2)



Ricci di mare e ostriche, carpacci e sushi: i locali più glam e "freschi" dell'estate sono dedicati al pesce crudo. A Milano il **Centro Ittico Raw Fish Caffè** (via Martiri Oscuri 19, tel. 0228040396), storica pescheria con ristorante, dalle 18.30 fino a mezzanotte si trasforma in un fish bar, dove gustare aperitivi e spuntini veloci

con piatti misti di pesce crudo, alici marinate e cozze all'aceto, tutti preparati sotto gli occhi dei clienti con i prodotti che arrivano dalla bottega. A Genova per un aperitivo estivo con crudité di mare, cocktail a base di sake e dj set si va al **Soho Restaurant & Fish Bar** (via San Vincenzo 95, tel. 0105740539), un mix tra fast food e sushi bar, che ha il suo punto di forza nel pesce freschissimo. Il **Caffè Concerto** (via Passo S. Boldo 21, tel. 041634100) di Favaro Veneto, in provincia di Venezia, è famoso per la sua proposta creativa: in questo locale gourmand, aperto fino all'una di notte, il pesce crudo viene servito sotto forma di gelato. I "gusti" più apprezzati? Il magnum, un filetto di salmone crudo affumicato condito con limone e ricoperto di granella di nocciole servito su uno stecco, e il gelato misto di seppie crude. Sulla Riviera Adriatica,

a Cattolica, lo street food più chic è da **Ostriche e Vino** (via Fiume 24, tel. 0541 410212): dalla vetrina frigo che si affaccia sulla strada si prende al volo un aperitivo fatto di champagne e ostriche freschissime. Il top è il sontuoso Plateau Royale, con crostacei e molluschi serviti su un letto di ghiaccio. Anche nel cuore di Roma, a due passi da piazza Navona, si possono provare tartare di tonno, carpacci di ricciola e trionfi di crudo a base di astici, gamberi e frutti di mare. Basta andare al **Riccioli Caffè** (via delle Coppelle 13, tel. 0668210313) che, all'ora dell'aperitivo, propone la Happy Hour Oyster: 3 ostriche e una flûte di prosecco a 10 euro. Nel cuore di Bari, spopola il **Nicolas Fish Bar** (via Piccinni 123, tel. 0805235886), una pescheria-ristorante che rimane aperta fino a mezzanotte. La freschezza è assoluta: i crostacei saltano dal mare direttamente nel piatto dei clienti.

Manuela Soressi

se hai solo

20 minuti e vuoi scoprire dove dormire in vacanza senza spendere troppo, leggi da pag. 7 a pag. 19 *Turisti in braghe di tela* (Terre di Mezzo, 9,80 euro). Troverai soluzioni a costo zero in Italia e all'estero.