



## Ονίο

Το νέο εστιατόριο του Πάνου Ιωαννίδη «μιλάει» ιταλικά



**Π**ριν μερικές μέρες έκανε το πολυαναμενόμενο ντεμπούτο του ο πολύ δημοφιλής εκ του Masterchef, σεφ Πάνος Ιωαννίδης, με το εστιατόριο Ονίο. Έχοντας «γράψει» σημαντική προϋπηρεσία σε εστιατόρια της γειτονικής Ιταλίας, έγινε executive chef στη βασιλική Πρεσβεία της Δανίας και δούλεψε επίσης ως private chef για τον πρίγκιπα Αλβέρτο του Μονακό, τον βασιλιά της Ολλανδίας και για τον πρίγκιπα Edward Egon von Fürstenberg της Αυστρίας. Μετά τη συμμετοχή στο πετυχημένο τηλεοπτικό show, αποφάσισε να ασχοληθεί πιο ενεργά με την εστιατορική σκηνή της Αθήνας, οπότε το Ονίο μπορείτε να το θεωρήσετε δικαίως ως το επόμενο μεγάλο του βήμα.

Στην ιταλική γλώσσα και πιο συγκεκριμένα στη μιλανέζικη αργκό το όνομα του εστιατορίου σημαίνει «ξεκάθαρα» και θεωρώ ότι επιλέχθηκε για να δώσει το στίγμα των προθέσεων του Ιωαννίδη για το μέλλον του, αλλά και για το συγκεκρι-



Ο Πάνος Ιωαννίδης

κριμένο μενού. Εδώ, λοιπόν, τα πράγματα κινούνται στο πλαίσιο της φιλοσοφίας του casual fine dining, ξεκινώντας από το στυλ της διακόσμησης που αποπνέει απροσποίητη φιλοξενία και καταλήγοντας στα πιάτα. Το μενού που «μιλάει» άπταιστα ιταλικά, αποτελείται από είκοσι πιάτα και οκτώ πίτσες και χρωστάει μέρος της επιτυχίας του στην επιλογή της καλύτερης πρώτης ύλης. Τα πάντα είναι χειροποίητα και φτιάχνονται εκεί, από τους ζωμούς και τις σάλτσες μέχρι τα ζυμαρικά.

Οι πίτσες της «ναπολιτάνικης σχολής» ψήνονται σε ξυλόφουρνο, ο

οποίος βρίσκεται στο οπτικό πεδίο όσων κάθονται στα ξύλινα στυλ πίσω από την μπάρρα. Από αυτές ξεχωρίζει αυτή με το λαχματζούν με μυρωδικά, λεπτή στη μέση και πιο «μπαμπάτσικη» στις άκρες, ισορροπημένα πικάντικη και ευχάριστα γευστική, ενώ εξίσου ενδιαφέρουσα θα βρείτε την πίτσα Marinara, με μαρι-

ναρισμένο σε mirin λεπτοκομμένο χταπόδι, αντζούγιες και σάλτσα μαρινάρα. Το κυρίως που θα σας εντυπωσιάσει είναι το σιγομαγειρεμένο οσομπούκο με άγρια μανιτάρια, που συνοδεύεται από ένα τηγανητό ριζότο al salto και προορίζεται να καταναλωθεί από δύο άτομα, ενώ το δείπνο θα κλείσει ευχάριστα με τη σοκολάτα αμαρέτο και την crème brûlée βασιλικού και passion fruit. Στα συν του προσθέστε την ενημερωμένη λίστα κρασιών με ετικέτες κυρίως του ιταλικού αμπελώνα, χωρίς αυτό να σημαίνει ότι λείπουν και οι εξαιρετικές ελληνικές προτάσεις.

Απόλλωνος 4, Σύνταγμα