



Vittoria Gati Η Γλυφάδα επιμένει ιταλικά



Γιώργος Παπακώστας και Νίκος Καραθάνος

Τραπέζια από πράσινο μάρμαρο, καρέκλες με βεραμάν και ροζ βελούδο, χρυσές λεπτομέρειες παντού

και διάχυτη πολυτέλεια είναι οι πρωταγωνιστές στη σάλα του Vittoria Gati, αλλά τίποτα δεν είναι υπερβολικό κι όλα ισορροπούν, εκπροσωπώντας με επιτυχία τον ιταλικό μαξιμαλισμό.

Αλλά η κομψή διακόσμηση του εστιατορίου του Γιώργου Παπακώστα δεν είναι ο μόνος λόγος για να το επισκεφτεί κανείς. Το μεγάλο ατού αυτής της μοντέρνας τρατορίας είναι ο σεφ της, ο πολυβραβευμένος Νίκος

Καραθάνος που γοητεύτηκε από τον νότο στα μέσα του καλοκαιριού και αποφάσισε να μείνει.

Το μενού συνδυάζει την ιταλική παράδοση με την πληθωρικότητα της προσωπικότητας του Καραθάνου με επιτυχία για αυτό και το εστιατόριο διανύει μια όμορφη περίοδο δημοφιλίας. Αναμφισβήτητα το πιάτο-αστέρι είναι η Burrata με ιταλική mozzarella, ολόδροσα και μυρωδάτα ντοματίνια από το ιδιόκτητο κτήμα της οικογένειας Παπακώστα, νερό από αγγούρι και νερό ντομάτας, το οποίο είναι επίσης και οπτικά ευπαραουσίαστο. Δοκιμάστε επίσης την fregula (ιδιαίτερο ζυμαρικό με καταγωγή από τη Σαρδηνία από σκληρό σιτάρι σε σχήμα μικρών στρογγυλών βόλων) με κυδώνια, γαρίδες, lemongrass και φινόκιο, ένα πιάτο με φρεσκάδα και ευχάριστη οξύτητα και από



Burrata με μοτσαρέλα και ντοματίνια



Καρμπονάρα

τις κλασικές συνταγές την ισορροπημένα ρουστίκ καρμπονάρα. Μη διστάσετε να παραγγείλετε πίτσα-ο ξυλόφουρνος βγάζει ποιήματα σε διάφορες παραλλαγές, με πιο ενδιαφέρουσα την so posh Diavola με ντοματίνια, fior di latte, λάδι με τσίλι και πραγματικά spicy σαλάμι. Άψογα ψημένες είναι και οι επιλογές σε κρέας με την ταλιάτα με σάλτσα verde, μανιτάρια πλευρώτους και παντζάρι να ξεχωρίζει. Το μενού τροποποιείται ανάλογα με το τι φρέσκο υπάρχει διαθέσιμο και αυτό είναι ευχάριστο, όπως εξίσου ωραίο είναι το πιάτο ημέρας του σεφ, στο οποίο ο Καραθάνος αφήνει τον εαυτό του ελεύθερο με ό,τι εξαιρετικό συνεπάγεται αυτό σε γεύση. Κλείστε με το αρκούντως παραδοσιακό τιραμισού, λίγο πιο ελαφρύ από ότι θα ήθελα, αλλά με ωραία επίγευση από τον δυνατό καφέ. Τα πιάτα πλαισιώνονται με μια ταριαστή λίστα σε κοκτέιλς, ενώ το σέρβις έχει σωστά αντανακλαστικά και αστική ευγένεια, δυσεύρετη στα νότια προάστια.

Κλείνω με μια ενδιαφέρουσα λεπτομέρεια: Για όσους δεν γνωρίζουν το Vittoria Gati χρωστά το πρώτο συνθετικό του ονόματός του στη μηχανή εσπρέσο της μάρκας Vittoria Arduino που βρισκόταν στο ιστορικό εστιατό-

ριο «Casa di Pasta» της οικογένειας Παπακώστα, ενώ το δεύτερο «φτιάχνεται» από τα αρχικά των ονομάτων των τριών αδερφών και του πατέρα τους Γιάννη.

**Πλατεία Νυμφών 1, Γλυφάδα,
Τηλ. 210-89.44.491**



Πίτσα στον ξυλόφουρνο