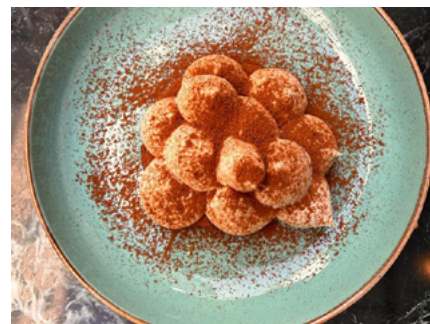
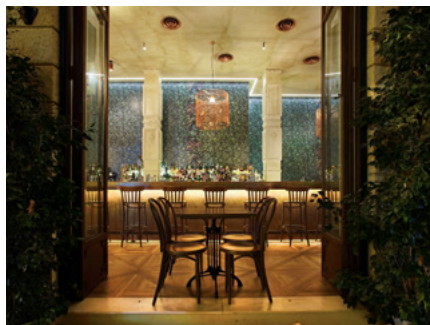




## Odori Vermuteria Di Atene: Ναπολιτάνικες γεύσεις και φανταστικά κοκτέιλς στην καρδιά του ιστορικού κέντρου



Η αλήθεια είναι πως το Odori δεν χρειάζεται ιδιαίτερες συστάσεις – οι φίλοι του fine drinking ξέρουν πολύ καλά ότι σε αυτό οφείλεται η ανάσωση από τη λήθη του βερμούτ και η επανάκαμψη του στην αθηναϊκή σκηνή. Τα νόστιμα κοκτέιλς του έχουν αποκτήσει φανατικούς λάτρεις και το ίδιο θα γίνει και με τα πιάτα του: φέτος το καλοκαίρι, το πολυβραβευμένο Odori Vermuteria Di Atene προσκαλεί τους λάτρεις της αυθεντικής ιταλικής κουζίνας, να απολαύσουν τις ξεχωριστές δημιουργίες του Νίκου Σωτηρόπουλου, με φόντο το urban σκηνικό της Αθήνας.

Στον πολυσύχναστο πεζόδρομο της Σκουλενίου, λοιπόν, στην καρδιά της πόλης, ο σεφ θα παρουσιάζει από εδώ και πέρα δημιουργίες εμπνευσμένες από την πλούσια γαστρονομική κληρονομιά της Νάπολης, με έμφαση στην πίτσα και της ιταλικής προέλευσης ποιοτικές πρώτες ύλες. Με εμπειρία σε μερικά από τα πιο αξιόλογα εστιατόρια της Αθήνας (Vezene, Nolita, Fratti Bistro, The Eatilians-Mario & Luigi), και σε δημοφιλή εστιατόρια σε Ρώμη, Πάντοβα και Μιλάνο ο σεφ έχει δημιουργήσει ένα μενού-φόρο τιμής στην ιταλική κουζίνα.

Σημείο αναφοράς στο νέο μενού του Νίκου Σωτηρόπουλου, εκπαιδευμένου δίπλα στον πιστοποιημένο pizzaiolo Ιβάνο Μπέκια, αποτελεί η παρασκευή αυθεντικής ναπολιτάνικης ζύμης 36ωρης ωρίμασης και το ψήσιμο σε ξυλόφουρνο Stefano Ferrara, μια διαδικασία που λαμβάνει χώρα μπροστά στους επισκέπτες, απογειώνοντας την γαστρονομική εμπειρία στο Odori. Η Bloody Margarita, η Old Fashioned Capricciosa, η Bellini 4 Formaggi και η Parma San Marzano είναι μερικές μόνο από τις πίτσες που ξεχωρίζουν για τον μοναδικό συνδυασμό γεύσεων και αρωμάτων.



Η ζεστή Focaccia με ελαιόλαδο και μυρωδικά, η burrata με ψητά ντοματίνια, το μοσχάρισο ταρτάρ με κρέμα burrata, το ταρτάρ τόνου με αβοκάντο, τα χειροποίητα ζυμαρικά και η tagliata di manzo συμπληρώνουν το εμπνευσμένο μενού, ενώ από τις πρώτες ύλες αξίζει να γίνει ειδική αναφορά στο prosciutto parma 18μηνης ωρίμανσης και στη μορταδέλα bologna.

Την ίδια στιγμή ο φιλόξενος εσωτερικός χώρος του Odori Vermuteria Di Atene ανανεώνεται με νέες πινελιές στη διακόσμηση του, ενώ τα τραπέζια στον ειδυλλιακό πεζόδρομο περιμένουν να υποδεχτούν νέους και παλιούς φίλους τις ηλιόλουστες μέρες του καλοκαιριού.

Εξυπακούεται πως η λίστα των ποτών και των κοκτέιλς διατηρεί την υπογραφή και αξιοπιστία της ομάδας που έχει ξεχωρίσει όλα αυτά τα χρόνια και έχει τοποθετήσει το Odori Vermuteria Di Atene στο χάρτη της Αθηναϊκής fine drinking σκηνής, πλαισιώνοντας αρμονικά τις νέες γευστικές προτάσεις.

### INFO

Odori, Σκουλενίου 2 Αθήνα, τηλ. 210-33.14.674

