



DATA: 11/07/2018

TESTATA: CORRIERE DELLA SERA

● *A Tavola*

No cocktail sì taralli:
Porta Cicca punta
sulla cucina del sud

di **Roberta Schira**

Antonietta continua coraggiosamente da sola l'attività di ristoratrice, in una zona, I Navigli, che si sta «trasteverizzando» sempre più. Ma da poco all'**Osteria di Porta Cicca** (*Ripa di Porta Ticinese 51, tel. 028372763*) un'altra donna è arrivata in cucina, la giovane pugliese Tiziana Branca. I

piatti migliori contengono cicerchie, cime di rapa, gamberi rosa di Porto Santo Spirito, taralli sbriciolati nello spaghetti aglio olio e peperoncino (da manuale). È puntando sulla cucina del sud che si sta recuperando l'identità di questa osteria: meno cocktail e più taralli. 50 euro circa.



Servizio

●●●

Cucina

●●●

Cantina

●●●

Giudizi

da 1 a 5