

Βόλτα στην αγορά

Ειδήσεις

Μαγαζιά

Παραγωγοί

Εστιατόρια

Γρήγορες
Συνταγές

Σκεύη & εργαλεία

BLOGS

ΒΡΑΒΕΙΑ

ΒΙΒΛΙΑ

ΓΑΣΤΡΟΛΟΓΙΣ

ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΙ

ΑΦΙΞΕΙΣ

ΣΥΝΤΕΛΕΣΤΕΣ

ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑ


Η ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ

Εστιατόρια

Catari (Μύκονος)

προηγούμενο άρθρο

← Μουράγιο (Εύβοια)

επόμενο άρθρο

Βαρύς (Αμοργός) →

γλυκές ιστορίες



ΟΙΝΟΧΟΟΣ



Τελευταία άρθρα

Τονοσαλάτα με
βασιλικό και
κριθαροκουλούρα
30.08.2011

Η «Ρεθυμνιακή» έγινε
«Brink's»
31.08.2011

«Αποδράσεις» στην
Αθήνα
31.08.2011

Η και
«Στέ»

Ακολουθήστε μας
Αεξουσάρ για παγωτό
14.07.2011

26.08.2011
Κείμενο • Νένα Δημητρίου

Μια ναπολιτάνικη ταβέρνα ανοίγει για πρώτη φορά την
αυλή της με πιάτα αυθεντικά και καλομαγειρεμένα.

Η θέση • Στη Χώρα της Μυκόνου, εκεί όπου βρισκόταν παλιά
το Mamacas, απέναντι από τον Λαλαούνη.

Η ατμόσφαιρα • Τέσσερις μεγάλες γλάστρες με γεράνια σε
καλωσορίζουν. Κίτρινα τραπεζοκαθίσματα, ζωγραφιστά
πλακάκια που θυμίζουν Σικελία, σουπλά και κατάλογοι ασορτί,
με τρεις απόλυτα «μεσογειακές» γυναικείες φιγούρες: Τζίνα

© 2011 Η ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ. Όροι χρήσης RSS Blogs RSS
Καλαισθητο και χαριτωμένο.

Το φαγητό Στην κουζίνα βασιλεύουν τρεις Ιταλοί από το Νότο
και το Βορρά της γειτονίας. Οι πρώτες ύλες είναι καλές και οι
γεύσεις τους καθαρές. Ξεκινήσαμε με φριζέλα, ένα είδος
παξιμαδιού με καπνάτα με κάππαρη, κάτι σαν το δικό μας
μπριάμ. Γεύση ρουστίκ, θαυμάσια. Η δεύτερη και πιο
«εκμοντερνισμένη» φριζέλα με γκοργκοτζόλα, σπεκ και
αγκινάρες λαδιού ήταν εξίσου γευστική. Έπειτα έφτασε μια
σαλάτα με γαρίδες, μαγιονέζα και κόκκινη λόλα και μια
σκιατσάτα (ένα είδος μπρουσκέτας) με αλάτι και
δεντρολίβανο, που «τράβηξε» τη λιπαρότητα της μαγιονέζας.
Από τα καλύτερα πιάτα της βραδιάς ήταν το μοσχαρίσιο
καρπάτσιο, λεπτό και τρυφερό, όπως πρέπει σερβιρισμένο, με
πολλή ρόκα και καλή παρμεζάνα. Οι πίτσες έχουν καλή ζύμη,

Προσαρμόστε την επιλογή σας

Είδος	Περιοχή	Κόστος
Όλα	Όλες	Όλα
Εστιατόρια	Αθήνα	€
Ταβέρνες/Ψησταριές	Κέντρο	€€
Ψαροταβέρνες/Ουζερί	Βόρεια	€€€
Bar/Restaurant	Νότια	€€€€
All day/Snack	Δυτικά	
	Ανατολικά	
	Εκτός Αθηνών	
	Εκτός Ελλάδας	

Καθαρισμός επιλογών

Σχετικά άρθρα

31.08.2011 | Εστιατόρια

Μουράγιο (Εύβοια)

24.08.2011 | Εστιατόρια

Καστρι (Σύρος)

16.08.2011 | Εστιατόρια

Bakalo (Μύκονος)

12.08.2011 | Εστιατόρια

Belvedere Club (Μύκονος)

11.08.2011 | Εστιατόρια

λεπτή, αυθεντική. Ιδανική επιλογή η μαργαρίτα με βουβαλίσια μοτσαρέλα, όπως επίσης αυτή με το καρπάτσιο και το λάδι τρούφας.

Ο λογαριασμός • Αν δεν επιδοθείτε σε γαστρονομικό... όργιο, με 25 ευρώ μπορείτε να φάτε πολύ καλά.

Η κάβα • Μόνο ιταλιάνικα κρασιά, με αρκετές επιλογές και σε ποτήρι.

Επιπλέον πληροφορίες • Ανοιχτά κάθε μέρα μέχρι αργά το βράδυ. Το όνομά του σημαίνει Κατερινάκι και είναι παρμένο από το ομώνυμο ιταλικό τραγούδι.

Πολυκανδριώτη (απέναντι από τον Λαλαούνη), Χώρα Μυκόνου, τηλ.: 22890-78.571.

Προσθήκη στα αγαπημένα άρθρα



tags: Μύκονος, ιταλική κουζίνα

Βρες το στο χάρτη

Σχόλια (0)

★ ★ ★ ★ ★ (0)

Σχολιάστε

Αξιολογήστε

Για να σχολιάσετε, συνδεθείτε, εάν είστε ήδη μέλος, ή εγγραφείτε πατώντας εδώ.

Κωδικός πρόσβασης

[Ανάκτηση κωδικού πρόσβασης](#)

