

GENTEVIAGGI

Mensile di viaggi,
attualità, turismo, politica e cultura
abb. post. gr. III/70

lire 3000
anno 5 n. 4 aprile 1983

ARIZONA

Lo Stato spettacolo

SAMARCANDA

La Mecca sc

SPECIALE VATIC

Lo scrigno d

SAINT TROPEZ

Ritorna il gr

Pesce



BITTA

14 / 20

via Nullo angolo via
Goldoni

tel. 02/713669

chiuso il lunedì a
mezzogiorno e la
domenica

Non sono in molti a conoscerlo, recente com'è, ma, tra i ristoranti «specializzati» in pesce, è quello migliore di tutta la città. Un locale dal singolare ambiente: il bellissimo pavimento in stile veneziano, le sedie nere laccate da osteria, il legno chiaro, le nicchie dove spuntano e danno luce discreta moderne *abat-jour*, buffe stampe moderne di taglio antico. Una sala oblunga divisa in due (preceduta da un simpatico barettino con i tavolini in marmo) e, per l'estate, uno scampolo di verde in una terrazza sulla via. Con un assortimento limitato ma ben scelto di vini (i Russiz Superiore di Marco Felluga, i Franciacorta di Ca' del Bosco, qualche Gavi) io ho assaggiato il buon pasticcio di nasello con olio di valore, il *cocktail* Bitta (gamberetti e granchio fresco in salsa), gli spaghetti ai datteri, le linguine ai granchi, il pagello al rosmarino (pulito in modo un po' affrettato da volonterosi camerieri). Buona, equilibrata zuppa di frutta con crema e panna: conto sulle 40.000 lire.

Ruscóni Editore

50 Ristoranti
Giudicati
per Voi