

Genova24.eat al ristorante: cucina di sicurezza all'Osteria del Fabbro

di **Lorenzo Domaneschi**

13 Gennaio 2013 - 12:07



Genova. Se vivi in città è quasi necessario avere due o tre ristoranti di riferimento su cui sai di poter contare, all'ultimo momento. Cucine di sicurezza, dove sai che troverai sempre un'offerta piacevole, coerente con le aspettative a prezzi ragionevoli. Uno di questi luoghi, almeno per Genova24.eat, è sicuramente l'Osteria del Fabbro, in Vico al Campanile delle Vigne 17. Menù articolato tra piatti genovesi e proposte internazionali senza velleità di filosofie gastronomiche, ambiente piacevole e servizio attento e accogliente. Appunto, una cucina di cui fidarsi.

Nell'ultimo passaggio, abbiamo provato delle fettuccine di farina di castagne con una salsa di noci di pregevole fattura, abbondante nel piatto, lucida alla vista e quasi soffice al palato. Interessanti, tra i primi nel menù di questi giorni, anche la ribollita o i ceci in zimino o il curry di pollo riso thai spesso in carta insieme al thai burger. Ancora, tra i secondi che potete trovare nel menù attuale, trippe accomodate, baccalà al vapore su passata di ceci o il coniglio alla ligure. Tutti i piatti sono accompagnati da un'ampia scelta di bianchi e rossi sfusi.

Tra i dessert vale la pena ricordare il Bonnet, classico budino piemontese proposto in

un'ottima quanto abbondante versione e il caprino fresco con uvetta, cannella e sciroppo d'acero. Il consiglio è di provare anche caffè, preparato con la moka e aromatizzato appena con il cardamomo. Un gradevole finale di un pasto soddisfacente senza sorprese alla cassa. Lo dicevo, una delle cucine di sicurezza quasi necessarie se si vuol vivere in città.

Osteria del Fabbro, Vico al Campanile delle Vigne, 17; 010 265871; lunedì-venerdì, sabato a cena,