



ristorante **IL TERRAZZINO**

Via Meta-Amalfi 6 - Piano Di Sorrento
Tel. 081.8083380 ilterrazzino@wmail.it

Siamo in penisola sorrentina dove al richiamo turistico tradizionale, al romanticismo dei paesaggi e alla natura unica, negli ultimi decenni si è affiancato un'ulteriore attrazione. Un'attrazione che arriva direttamente dall'agricoltura di qualità che produce prodotti d'eccellenza diventati rinomati in tutto il mondo. Le **noci** di Sorrento IGP, il **limone** di Sorrento IGP (l'ovale), il **provolone del Monaco DOP**, l'**olio extravergine di oliva** penisola sorrentina DOP, il **pomodoro** di Sorrento DOP (cuore di bue), il **vino DOC** penisola sorrentina, il **gamberetto** di Crapolla Presidio Slow Food e un'infinità di **latticini** freschi, di prodotti degli orti collinari e del mare di Capri formano l'immenso paniere a cui gli chef della zona attingono per i loro piatti che hanno reso celebre la costiera. Non a caso siamo in uno dei poli gastronomici tra i più interessanti a livello internazionale, con un'alta concentrazione di ristoranti di livello qualitativo eccellente.

In questo contesto sono cresciuti i fratelli **Mario** (39anni) e **Giovanni** (42anni) **Aiello**, chef e patron, del ristorante "**Il Terrazzino**". Scuola alberghiera ed esperienza lavorativa nei ristoranti della zona che equivale agli stage nei migliori stellati. Poi circa 15anni fa la decisione di mettersi in proprio con un locale che dall'alto della strada che porta verso la costiera amalfitana guarda, con un bel terrazzino, tutto il golfo di Sorrento.

La cucina del locale dei fratelli Aiello interpreta la cultura contadina e marinara del territorio con piatti che partono dalla tradizione per essere presentati a tavola in modo originale. I menù che variano al variare delle stagioni raccontano del pesce azzurro che incontra le verdure e gli ortaggi, della pasta di Gagnano che trionfa nei primi piatti e dei prodotti tipici che sono interpretati in modo mai banale, comunque senza eccessi creativi, nel solco della tradizione locale e regionale.

"**Scialatielli alle noci di Sorrento con provolone del Monaco**", "Linguine di Gagnano al ragù di coccio al profumo di limone", "Zuppa di cicerchie con gamberetti di Crapolla e erba cipollina", "Totani ripieni di patate su zuppetta di lenticchia", "Crostone di pane cafone con polipetto, scarole, olive e capperi"; "Zuppa di fagioli al rosmarino con scampi", "Mezzo pacchero di Gagnano con patate, astice e colatura di alici", "Tortino di alici con provola e pane raffermo su vellutata di patate", "Spaghettoni di Gagnano con tartufi di mare, pecorino e basilico", "Filetto di pesce serra in crosta di patate alla lavanda" sono alcuni esempi di come Mario e Giovanni mettono nei piatti tutto il gusto del territorio. Mentre la fornita carta dei vini, dedicata soprattutto a quelli regionali, è gestita, come il servizio in sala, con attenzione da Irvin e Marco.