

Ora la qualità si specchia nell'eleganza

di VINCENZO RIZZI

A distanza di qualche anno siamo tornati nel ristorante Oasi e abbiamo scoperto che qui tutto è cambiato. Quella che era la rustica sala da pranzo dell'annesso stabilimento balneare si è trasformata in un elegante locale con tavoli all'aperto e ampie vetrate affacciate sulla spiaggia e sul mare. Mentre chiare e luminose note di colore danno tono all'ambiente, insieme al bel garbo dei tessuti e di tutti gli arredi di tavola. La continuità tuttavia è garantita dalla presenza della famiglia Russo, che gestisce con professionalità l'intera struttura e dedica particolare cura all'attività di ristorazione. Ecco che all'accoglienza di Daniela, di squisita e solare cordialità, corrisponde una cucina che mira a valorizzare i profumi dell'Adriatico in abbinamento ai

OASI

lungomare A.
Vespucci
Margherita di
Savoia (Fg)
tel.
0883.656554
chiusura:
domenica sera
e lunedì
carte di
credito: tutte



Pietro Russo

sapori dell'entroterra. Ne è artefice il fratello Pietro, che dopo aver fatto servire un invitante crudo, dimostra di saper realizzare diversi spunti interessanti. Molto saporiti tanto il polpo con glassa di balsamico e cannolicchi grigliati, quanto la zuppa con vongole, seppie, gamberi, cicale, pane tostato e peperoncino. Nella pur gradevole parmigiana ai

frutti di mare, invece, gli aromi ittici risultano un po' coperti. Il vero cavallo di battaglia sono comunque i primi. Buone le trofie vongole, patate e pomodorini; eccellenti le linguine al sugo di scorfano, che diventano una leccornia per intenditori quando sono accompagnate dalla testa del pesce. In alternativa paccheri con peperoni, cicale e pesto di basilico. Notevoli segni di crescita in cantina, con meritevole attenzione per i bianchi e per le bollicine. Dopo il dessert, si può chiudere con cioccolata, sigari e distillati. Conto di circa 40 euro esclusi i vini.