

# Dove mangiare le salsicce più buone

Le scelte di Dove: i 10 migliori ristoranti in cui gustare il saporito salume cotto con le verdure

	LOCALE	PIATTI	PREZZI
	<b>1° DA GINO</b> Indirizzo: contrada Montevicoli 57, <b>Ceglie Messapica</b> (Brindisi), tel. 0831.37.79.16. <b>Orari:</b> 12.30-15, 19-23 (chiuso venerdì).	<b>Timballo di salsicce e verdure spontanee (9,50 €)</b> , orecchiette alle cime di rapa, spaghetti con verdure campestri, bollito di agnello e verdure alla macchia, costatine di agnello, fegato di coniglio alla cacciatora.	<b>30 €.</b> C/credito: tutte.
	<b>2° DODICIVOLTE</b> Indirizzo: via Larga 24, <b>Mazzo di Rho</b> (Milano), tel. 02.93.90.04.60. <b>Orari:</b> 12.15-14, 20-22; sabato 20-22 (chiuso domenica).	<b>Luganega con peperoni e patate (15 €)</b> , cotolette all'aceto balsamico, tagliatelle con porcini, lasagne con melanzane e Provola, stracotto con polenta, foiole, infornata di mare.	<b>36 €.</b> C/credito: Mc, Visa.
	<b>3° ENOTECA DELL'OROLOGIO</b> Indirizzo: piazza del Popolo 20, <b>Latina</b> , tel. 0773.47.36.84. <b>Orari:</b> 13-15, 19.45-22.30; lunedì 19.45-22.30 (chiuso domenica).	<b>Salsiccia di Monte San Biagio con purè e funghi galletti (13 €)</b> , ravioli aperti con broccoli, salsiccia secca e salsa di olive, calamari su insalata di pomodoro e salsiccia al coriandolo.	<b>45 €.</b> C/credito: Ae, Mc, Visa.
	<b>4° LA CASALINGA</b> Indirizzo: via Dei Michelozzi 9r, <b>Firenze</b> , tel. 055.21.86.24. <b>Orari:</b> 12-14.30, 19-21.30 (chiuso domenica).	<b>Salsicce con le rape (8 €)</b> , salsicce con i fagioli all'uccelletto, ribollita, minestrone, lesso rifatto con le cipolle, stracotto al Chianti, baccalà.	<b>Da 20 €.</b> C/credito: tutte.
	<b>5° LA CASCATA</b> Indirizzo: Parco Gurej, <b>Verduno</b> (Cuneo), tel. 0172.47.01.26. <b>Orari:</b> 12-14, 19.30-22 (chiuso lunedì e martedì).	<b>Salsiccia con ratatouille di verdure (10 €)</b> , tartrà con salsa di salsicce e funghi, tajarin alla salsiccia, salsiccia e verdure alla piastra, gnocchi al Castelmagno, coniglio all'Arneis, faraona al rosmarino.	<b>Da 20 €.</b> C/credito: tutte.
	<b>6° DA GIACOMO</b> Indirizzo: via Municipio 2, <b>Pizzighettone</b> (Cremona), tel. 0372.73.02.60. <b>Orari:</b> 12-14.20, 20-22.30 (chiuso lunedì).	<b>Verzini con costine di maiale, verze e polenta (18 €)</b> , crostoni con formaggio Salva, funghi e salsiccia, marubini ai tre brodi, lingua in salsa verde, baccalà mantecato, bottaggio d'oca, pesce di fiume.	<b>40 €.</b> C/credito: tutte.
	<b>7° A TAVERNA D'O RE</b> Indirizzo: via Supportico Fondo di Separazione 2, <b>Napoli</b> , tel. 081.55.22.424. <b>Orari:</b> 11-24 (mai chiuso).	<b>Salsiccia ripiena di Provolone del monaco con friarielli 'mbruscinati (8 €)</b> , scialatielli con vongole, pomodori e pesto di melanzane, 2 linguine con baccalà, olive e capperi, maialino nero in casseruola.	<b>30 €.</b> C/credito: tutte.
	<b>8° ROSCIOLI</b> Indirizzo: via dei Giubbonari 21, <b>Roma</b> , tel. 06.68.75.287. <b>Orari:</b> 12.30-16, 19.30-24 (chiuso domenica).	<b>Salsicce di Monte San Biagio con broccolo romanesco e pomodori (12 €)</b> , crudi di pesce, insalata di carciofi caldi e freddi, carbonara della tradizione romana.	<b>40 €.</b> C/credito: Ae, Mc, Visa.
	<b>9° PALATIUM</b> Indirizzo: via Frattina 24, <b>Roma</b> , tel. 06.69.20.21.32. <b>Orari:</b> 12.30-14.30, 19.30-22 (chiuso domenica).	<b>Salsiccia al coriandolo con broccoletti di Anguillara e patate (12 €)</b> , tonnellari cacio e pepe, abbacchio al tegame con bruschetta, carpaccio con insalata di campo, Pecorino e maggiorana.	<b>45 €.</b> C/credito: Mc, Visa.
	<b>10° LE STALLE DEL GENERALE</b> Indirizzo: piazza Diaz 7, <b>Portici</b> (Napoli), tel. 081.48.63.93. <b>Orari:</b> 19.30-23 (chiuso lunedì e martedì).	<b>Salsiccia alla brace con lingue di cane (varietà di friarielli, 10 €)</b> , riso in passata di pomodori con calamarelle ripiene di Provola e friarielli, orata in salsa di capperi, maialino nero di Caserta croccante.	<b>40 €.</b> C/credito: Mc, Visa.

V. Ciannella / DOVE

M. E. Pozzoli / DOVE

F. Barbanti / DOVE

Gilberto Malinzi / DOVE