



GASTRONOMIE

SALSAMENTERIA SAN GIOVANNI

GROTTAMMARE (AP)

via San Giovanni Battista, 3 tel. 0735 736 460

CHIUSO 1-11/31-3 aperto venerdì, sabato e domenica; sempre aperto il resto dell'anno **ORARIO** 1-11/31-3 17.00/24.00; 16.00/01.00 il resto dell'anno; domenica 10.00/24.00

L'OSTERIA TRADIZIONALE italiana incontra il bistrò francese. Questo è lo spirito della Salsameria San Giovanni nel bellissimo paese alto di Grottammare, aperto da Roberto Pazzi, interior designer nonché titolare di Casa Pazzi, residenza d'epoca settecentesca nel borgo medievale del paese marinaro. Il locale, piccolissimo ma molto grazioso, è il risultato dell'attenta ristrutturazione di un'antica osteria dove si poteva mangiare e acquistare cibo direttamente sul posto. Ieri come oggi questo è il senso della Salsameria, aperta dal pomeriggio fino a tardi. Si può fare la spesa di formaggi e salumi tagliati al momento, di conserve dolci e salate, scegliere una bottiglia di vino partendo dalla produzione marchigiana per spaziare in quella estera. Ma soprattutto qui si può gustare un aperitivo ben servito, il dopo cena e, la domenica, una colazione all'italiana con dolci fatti in casa da consumare in orari comodi (a partire dalle 10 del mattino) oppure il brunch. Selezioni di salumi e formaggi locali (marchigiani o tutt'al più abruzzesi, per esempio il prosciutto di Carpegna o dei Monti Sibillini, e gli ottimi formaggi del caseificio Fontegranne di Belmonte Piceno), alcune preparazioni calde (timballi di pasta, capretto al forno con funghi porcini, roast beef, galantina...) e i dolci della tradizione accompagnano la buona scelta di vini nazionali, qualche etichetta straniera (francesi, tedeschi e austriaci) e birre artigianali, secondo una logica invertita: è il piatto che segue il bicchiere. Completano l'offerta tè, cioccolata calda e dolci fatti in casa. Nella bella stagione si mangia ai tavolineti esterni sulla bella piazzetta, d'inverno all'interno o nella suggestiva grotta esterna riscaldata.