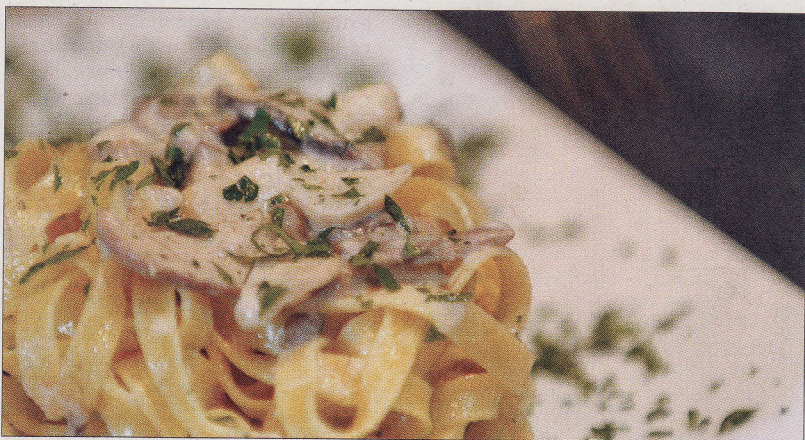


gastronomía



NONSOLOCAFFÉ. La pasta *al dente*, como no podía ser de otra manera, protagoniza la carta.

NONSOLOCAFFÉ**UN ITALIANO AUTÉNTICO**

LA COCINA TRADICIONAL DEL NORTE DE ITALIA Y EL APERITIVO ALL'ITALIANA SON SÓLO ALGUNAS DE SUS PROPUESTAS

Un sueño de muchos que pocos convierten en realidad. Eso es lo que Silvano Poggioni, originario de Lodi (Lombardía, Italia), hizo hace tan sólo un año, cuando decidió abandonar su puesto de directivo en una multinacional del mundo de la informática para dedicarse a sus pasiones: la restauración y la cocina. Así nació Nonsolocaffé, un *ristorante-lounge bar* de diseño como los que se encuentran en Brera, Garibaldi o sui Navigli, es decir, en algunas de las zonas más emblemáticas de Milán. En su apuesta, Silvano decidió traer a Madrid algunas de las especialidades más exquisitas y singulares de la gastronomía regional del país, representadas en platos como el *gnocco fritto*, una especie de buñuelo de masa de pan, frito y acompañado de embutidos típicos del Norte de Italia (*pancetta coppata*, *salame nostrano*, *prosciutto San Daniele*); este

entrante, único en su género, es una de las especialidades de la casa y se ha convertido en uno de los más apreciados por los comensales, tanto italianos como españoles.

Este italiano del norte, que cuida personalmente la elección de la materia prima y la confección de la carta, ha incluido además algunos platos como el *vitello tonnato en su versión Piemontesa* (redondo de ternera en finas lonchas y recubierto con una salsa de mahonesa, atún, anchoas y alcaparras), la *melanzane alla parmigiana* (berenjenas horneadas con tomate, mozzarella y albahaca) e interesantes *risotti* como el de *speck e asparagi* (con espárragos trigueros y jamón ahumado del Alto Adige) o el *alle mele* (con manzanas, vino blanco y crema de parmesano). La pasta, rigurosamente *al dente*, es claramente la protagonista de la carta del restaurante, pero para sorpresa de su dueño hay muchos clientes que se citan en Nonsolocaffé específicamente para saborear su *tagliata di manzo alla rucola* (solomillo de ternera con aceite de romero y rúcula) o su espectacular *tagliata di tonno al miele e sesamo* (lomo de atún rojo pasado por sésamo y tostado en sartén, con una emulsión de aceite y miel), un plato que, en palabras de Fernando Point

(La Luna de Metrópoli, viernes 29 de mayo de 2009) "está francamente para chuparse los dedos".

Nonsolocaffé, sin embargo, no es sólo un restaurante, sino un local polifacético que propone desde el auténtico desayuno italiano con *cappuccino* D.O.C. y pastelería recién horneada hasta meriendas con profiteroles, tartas artesanales y, como no, su exquisito tiramisú. Para los amantes del *after-work*, Nonsolocaffé presenta además un clásico de las tardes y las noches milanesas, el *Aperitivo*, cita ya obligatoria para muchos de los italianos que residen en Madrid. Todos los martes y miércoles de 19:00 a 23:00 h. se puede degustar una amplia serie de platos típicos del tapeo de Italia (*risotti*, *pizzette*, *focaccine*, *bruschette*...), pagando sólo las bebidas (*spritz*, *negroni*, *moji-*



NONSOLOCAFFÉ. Una apuesta creativa y original por la tradición culinaria transalpina.

tos, cócteles, vino, cerveza y refrescos); su precio es de 10 o 12 euros e incluye dos consumiciones.

Otra iniciativa a destacar es la *Rassegna di cucina regionale* que cada jueves, a partir del 5 de noviembre, propone un original recorrido por todo el país con un menú de degustación que incluye platos típicos de las distintas regiones italianas. Su precio es de 23 euros (no incluye bebidas) y está disponible exclusivamente previa reserva (que puede solicitarse por correo electrónico en reservas@nonsolocaffe.es o a través del teléfono 91 5336108). Cada jueves por la noche, una región distinta cuyo menú se puede consultar en la web del establecimiento. Nonsolocaffé es, en definitiva, un local para todos los gustos que no puede faltar en la agenda de nadie. Cierra los domingos, y los lunes a partir de las 20:00 h.



NONSOLOCAFFÉ. Poggioni ha prestado especial atención a la ambientación del local.

TFNO.: 91 5336108

DIR.: c/ RÍOS ROSAS, 52 (METRO RÍO ROSAS Y NUEVOS MINISTERIOS)

WEB: WWW.NONSOLOCAFFE.ES