



Pizzan lagas i vedugn i nyöppnade italienska La Ciociara.

Ny italienare med klass

■ LA CIOCIARA

Valhallavägen 69
Tel. 08-669 44 00

Förrätter: 65-95 kronor
Pastarätter: 85-115 kronor
Pizzor: 48-105 kronor
Varmrätter: 145-190 kronor
Efterrätter: 45 kronor

En ganska anonym del av Valhallavägen har en ny italienare, La Ciociara, slagit upp dörarna.

När vi får menyn reagerar vi på de tämligen höga priserna i den ganska enkla inredningen. För att leva upp till detta måste maten vara av god klass. Det är den, visar det sig snart.

Den familjära restaurangen bjuder på traditionell kokkonst från det romanska Lazio. Bakom oss sprakar en äkta vedugn där pizzorna lagas efter napolitanska recept. Ägarna är proffs på italiensk matlagning i stockholmsk miljö och stället bjuder på överraskningar

också för den som ofta går på italiensk restaurang.

Förrätten Bruschetta marinara (70 kr) är ett sprött grillat vitlöksbröd som överraskar med en saftig skaldjursmix. Antipasto misto (95 kr) innehåller ett urval av italienska charkuterier som mortadella, bresaola, prosciutto crudo, allt ger intryck av att vara färskt.

Pastan Penne alla Ciociara (85 kr) är den billigaste på menyn, och innehåller zucchini, aubergine, champinjoner, fontinaost, färska tomater, vitlök, grädde och chili. En generös kvantitet, lagom koktid på pastan och en god smak. Köttet, madaglione di filetto (180 kr) är grillade oxfilemedaljonger med färska champinjoner och endive i rödvinssås. Serveras med potatisgratäng, alternativt kokt eller stekt potatis. Vi rekommenderas husets röda vin till anrättningen, Rosso del Salento, (42 kr/glas) som är välsmakande.

Fisken, L'ippoglosso

mediterraneo (185 kr) är en grillad hälleflundra med oliver, capris, körsbärstomater, oregano, citron och olivolja, också serverad med potatisgratäng. Till det dricker vi husets vita vin, Chardonnay La Gioiosa (42 kr/glas), gott och friskt.

Varmrätterna, köttet och fisken, är bäst på menyn.

Utmärkta råvaror och väl-lagade.

Till efterrätt väljer vi en lätt Parfait del bosco (45 kr), jordgubbs- och hallonparfait och La Dama Bianca (45 kr), vitchokladmousse med syltad ingefära. Uppfriskande och lätta till ett bra pris.

Service är trevlig och uppmärksam men är inte alltid så snabb. Det gäller att inte ha bråttom. Men vi bjuds på en bit pizza och hålls vid gott mod när maten dröjer. Vi invaggas i en lugn stämning som vore vi i en italiensk by. Efter en trivsamt helkväll med kulinariska upplevelser går vi nöjda hem.

KROGBESÖKARNA