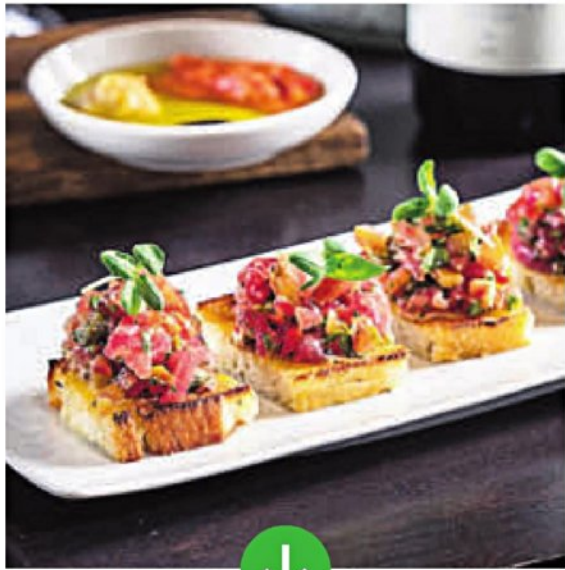


|                      |   |        |                        |            |            |
|----------------------|---|--------|------------------------|------------|------------|
| 10.07x24.85          | 1 | 3 עמוד | ידיעות אחרונות - מסלול | 18/06/2018 | 63992544-2 |
| 9 ומו - מסעד - 27640 |   |        |                        |            |            |

# מומלצי השבוע

ציילומים: דורון ניסים, ערן גלאור, אורי אקרמן, אפיק גבאי, פייט גיסמן



## מסעדה: איטלקית ברמת החייל

את האוכל האיטלקי כבר אפשר להגדיר כאוכל האהוב ביותר על ישראלים, בכל גיל. פיצות, פסטות, סלט קפרזה – רק תנו לנו טעימה מארץ המגף, ואנחנו באים. ולכן לא מפתיע לגלות שמסעדת POMO, המבוססת כולה על המטבח האיטלקי, עם נטייה לכיוון דרום איטליה, כוללת האווירה השמחה, מפוצצת בסועדים בסתם יום של אמצע השבוע. החצר החיצונית, מעין פיאצה אם תרצו, הומה מפה לפה, ובפנים זוגות, משפחות וגם חבורות של חוגגים שמבקשים קינוח עם זיקוק.

לפני הקינוח, קשה מאוד להחליט מה להזמין פה. לגבינת הבורסה – כדור עגול של עונג – מצוותים פה תוספת כמה של ארטישוק מוקפץ עם עגבניות שרי, ואת הפולנטה החמימה מעטרים שרימפסים. יש גם פוקאצ'ה והיא מומלצת ממש, בצירוף אזהרה – חבל להתמלא ממנה.

בעיקריות טורטליני גבינות – כיסונים מבצק עדין-עדין ממולאים תערובת של ריקוטה, פקורינו ותרד, ועטופים ברוטב טב חמאת עגבניות. לצידה, המנה ההפוכה ביותר שאפשר להעלות על הדעת – פסטה עם פיסות של פילה בקר, ברוטב סמיר המבוסס על ציר בשר.

הקינוחים הם מבית מדרשו של הקונדיטור דודו אוטמוגין, וגם הם מוצלחים.

מחירי הראשונות נעים בין 48 ל-58 שקל, הפסטות – 53-86 שקל, והקינוחים 32-46 שקל. יש גם מנות בשרים ודגים, מהסוג שבאיטליה אוכלים למנה שנייה אחרי הפסטה, אבל אנחנו החלטנו להתמקד בכצקים, ולא הצטערנו לרגע.

/תהל בלומנפלד