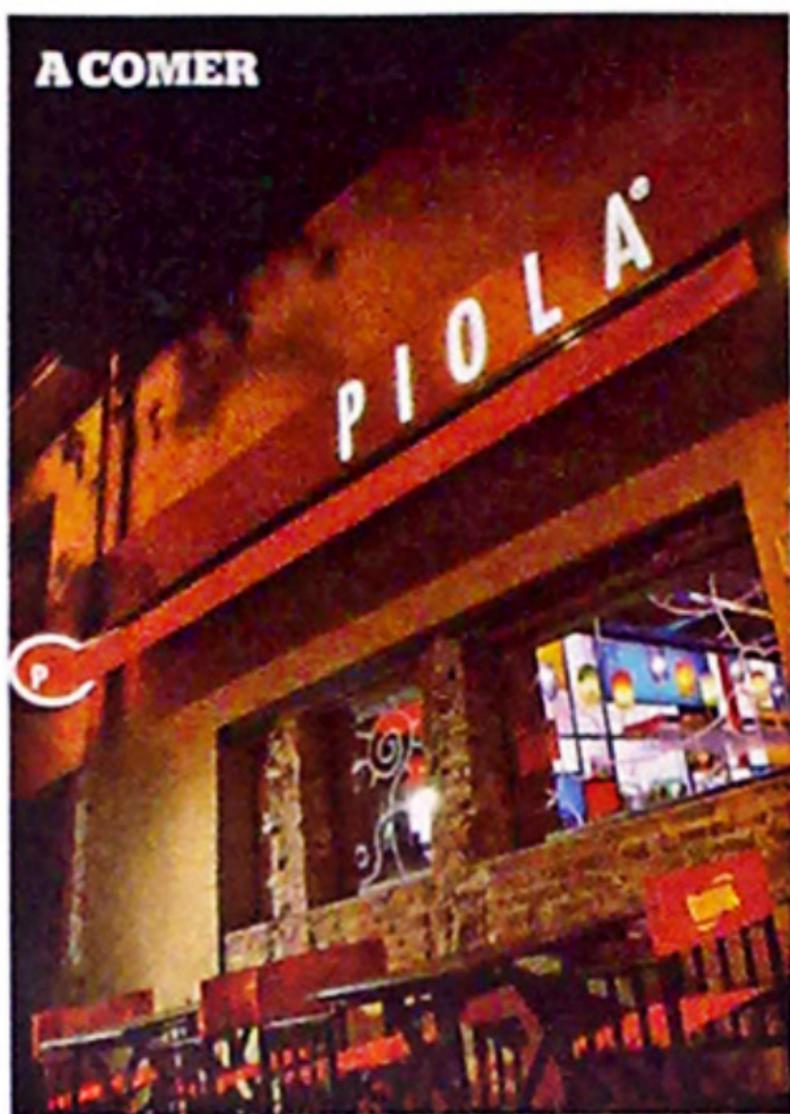


A COMER



Colorido pop, pizza, pastas y hasta carnes

PIZZA PIOLA GORRITI 5751, PALERMO, RESERVAS AL 47773698. MENU DE MEDIODIA, \$15.

La nueva Piola de Palermo Hollywood es un lugar canchero de colorido pop y -he aquí un poquito de transgresión- está el poema de Bertolt Brecht en un afiche en la pared. Todo esto siempre incide, pero si al cabo lo que más importa es lo que va al plato, hay que saber que en Piola sirven pizza elaborada a la italiana. Masa finita, compacta, crocante: esa variante tan bien aceptada en Buenos Aires desde que la misma firma, con su local de la calle Libertad, inauguró lo que a esta altura podemos llamar con justicia una tradición. Dicho esto, ya estamos servidos para empezar con unas bruschettas de salmón ahumado, queso brie y rúcula. Si lo que continúa es la pizza, la casa propone la Moderna -tomate mozzarella, una alfombra de rúcula y unas fetas de queso parmesano- o la más sencilla Margherita. Pero como en la variedad está el gusto, también hay una succulenta oferta de pastas y algunas carnes. Por ejemplo -probamos, y nos guardamos unas ganas para la próxima visita-, la Tagliatta di Manzo Alle Erbe: unas sabrosas tiras de lomo saltadas, con rúcula y papas al horno. Un tiramisú y a seguir disfrutando del barrio, tan lindo a cualquier hora del día.

Más restaurantes recomendados www.arrestoclartin.com