

## Å spise ute i Terracina

Gladmelding til de som liker mat - byen har et rikt utvalg av gode restauranter, og prisene er lett fordøyelige. Sjømat er en sentral ingrediens i byens kjøkken, og for all del - prøv pasta vongole (pasta med sandskjell) med kald lokal hvitvin, to av byens spesialiteter - olala!

### Noen anbefalinger på restauranter:

I gamlebyen har vi et par meget gode i så måte, og alle i ca. 100 meters omkrets fra leilighetene.

*Ristorante Bottega Sarra* - en anerkjent restaurant i lokalmiljøet (ligger i en sidegate til Corso Anita Garibaldi, rett nedenfor kirken, Il Purgatorio). Restauranten faller klart inn under kategorien "sofistikert italiensk kjøkken", mens prisene ikke er stort høyere enn gjennomsnittet. Restauranten er forøvrig anbefalt i Gambero Rossos restaurant-guide med 74 poeng.

*Il Trioni* - ligger langs Corso Anita Garibaldi i gamlebyen. Dette er et klassisk terracinesisk kjøkken m/gamle sjø- og fjelloppskrifter. Hyggelig betjening og god pris.

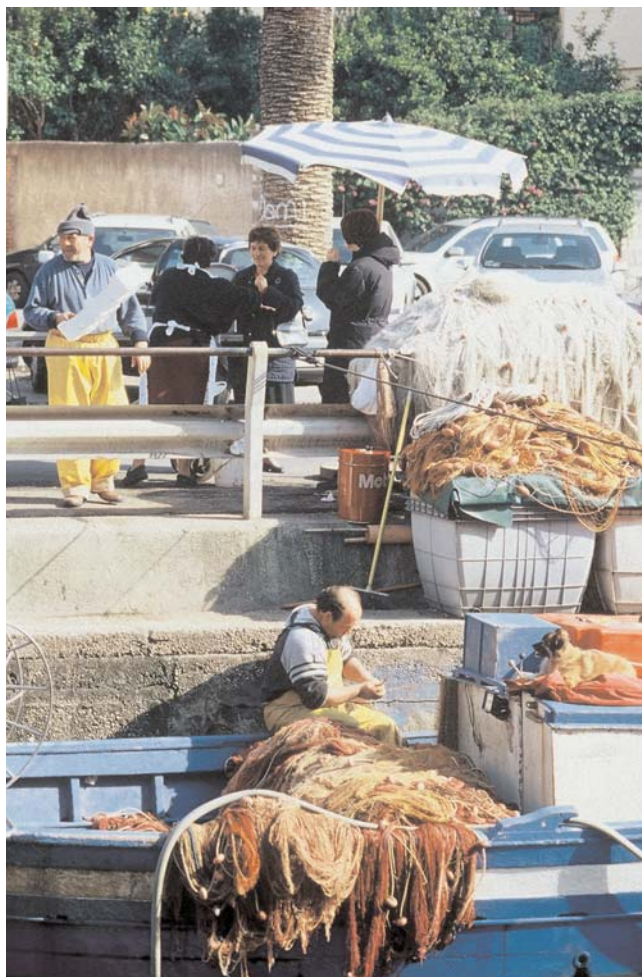
*Enoteca St. Patrick* - ligger langs Corso Anita Garibaldi. Dette er ikke noen restaurant, men mer et enotek/vinotek, hvor man til vinen kan smake et stort utvalg av småretter, typisk antipasti di montagna med pølser og oster, ulike bruschettaer, supper og quicher. God atmosfære, sosialt og hyggelig, og svært populært blant terracineserne. Anbefales på det varmeste - for å være sikker på å få bord, bør man bestille på forhånd.

*Osteria Le Muraccia* - en meget hyggelig restaurant som ligger i den gamle bymuren med adresse Via Cauto nr. 20 (en stikkvei inn fra Corso Anita Garibaldi når du er på høyde med St. Patrick). Dette er et tradisjonelt italiensk kjøkken, hvor bl.a. bisteccaen grilles på en stor peis midt i lokalet.

Nybyen har også et mangfold av gode restauranter. Det er spesielt 2 restauranter i nærheten av Piazza Repubblica som bør nevnes: **Cesare 1963** vår personlige favoritt ved siden av Bottega Sarra, blant cuicine nouveau- kjøkkene. *Hostaria del Vicoletto* en er blant de tradisjonelle kjøkken.



Piazza Repubblica. (Foto: S. Bråthen).



Over: Fiskebåt ved kanalen. Fiskeren renser garn og kona selger fangsten fra sin lille bod. (Foto: S. Bråthen).

### Litt om vinen i området

Det er ikke mange blandt de hjemlige vininteresserte, som forbinder regionen Lazio med begrepet kvalitetsvin, på samme måte som det skjer ved bare å nevne Toscana eller Piemonte. Vi ønsker heller ikke bevise det motsatte, men vil gjerne opplyse om den fantastiske kvalitetsrevolusjon regionen har opplevd i de siste 10-12 år, en revolusjon som begynner å bære sine smakfulle frukter i merkbare mengder i disse dager. Det er faktisk få andre italienske vinregioner som er så begunstiget fra naturens hånd som Lazio. Ta f.eks. det territorium man kaller Castelli Romani, bakkene omkring Roma; jordbun av vulkansk opprinnelse, jevn og fin helning, avstand fra havet 2-3 mil, et perlekjede av fjell som beskytter området mot kalde vinder fra nord og vest, samt temperaturer som er sjeldent kaldere enn tre graders varme og sjeldent varmere enn trede grader. Regionen er best kjent for sine hvite viner, og under nevnes noen av de beste produsentene:

- Fontana Candida (H:Frascati Sup.)
- Falesco (H:Est!Est!Est! R: Montiano)
- Castel De Paolis (H:Frascati Sup.)
- Casale Del Giglio (R:Mater Matuta)
- Paola Di Mauro (R: Marino & Vassallo)
- Pietra Pinta (R: Colle Amato)

*TIPS: Kjøp den velrennomerte vinguiden til Gambero Rosso for nærmere fordypning.*