



mejores restaurantes para... | nuevos restaurantes | sólo para golosos | en la góndola | recetas | el dato útil de la semana |

Comprá tu entrada anticipada con descuento
para más información **hacé click acá**

02.07.2014

María Fedele: una joya italiana en Montserrat

Anotá este dato: el restaurante de la Asociación Nacional Italiana ofrece un gran menú para la cena, completo y bien ejecutado, a precio conveniente.



+ LEIDAS + COMENTADAS

- 1 Núñez: 9 lugares para descubrir el nuevo polo gastronómico
- 2 Las 5 caramelerías más sofisticadas del mundo
- 3 La desconocida historia de Guaymallen, el alfajor más popular
- 4 Atención: se viene el Día del Helado Gratis
- 5 Salmón rosado: los platos más ricos de Buenos Aires

f Compartir

Me gusta < 29

Twitter < 2

COMPARTIR

Atentos: en la zona de Montserrat/Congreso se está formando un curioso polito gastronómico, con buenos restaurantes y precios amigables. A los infalibles peruanos Chan Chan (Hipólito Irigoyen 1390) y Status (Virrey Cevallos 178), el año pasado se sumó El Perlado (Hipólito Irigoyen 1366), un bodegón moderno con platos elaborados y abundantes que ya hemos recomendado en otras ocasiones. Ahora, el circuito del barrio se completa con María Fedele, un restaurante italiano que hace pocos meses mudó su local de San Telmo al interior de la Asociación Nacional Italiana, en Alsina 1465.

Bastante escondido en el antiguo edificio de la Asociación, es un gol para los amantes de la comida mediterránea. Por \$205 por persona llega a la mesa un sinfín de platitos a modo de antipasto (carpaccio, corazones de alcaucil, jamón crudo, un sobresaliente chorizo casero con hinojo, ajíes y morrones asados, mortadela con pistachos,

impecable paté de ave, mozzarella con tomates, polentina con ragú de cordero, vitel toné); primer plato de pasta (a nosotros nos tocó lasagna, liviana y sabrosa) con dos opciones más para degustar (unos malfatti y lo mejor de todo, a nuestro criterio: unos geniales trofie con salsa de curry); un segundo plato que puede ser carne, como cordero o pollo, o un risotto (con hongos) y una fuente de siete postres distintos, que van de cannoli y tiramisú a torta de pistacho y mousse de chocolate. Las opciones cambian cada día, siempre de acuerdo a la tradición calabresa, y todos los ingredientes son de estación y de primera. La tarea de llegar al final del menú es difícil, pero muy placentera, y se acompaña con una copita de grappa casera con hinojo.

Los vinos son de bodegas pequeñas, algunas más o menos conocidas, y van de 90 a 250 pesos. La única contra de María Fedele es que el pago, por ahora, es solo en efectivo. Se puede ir de miércoles a sábado, únicamente por la noche y con reserva.

Alsina 1465, Montserrat / T. 4381-2233

aperturas - best buy - italiano - nuevos restaurantes

NOTAS RELACIONADAS

05.11.2012 **Comer** : Tanos freak: los platos más originales para pedir en restaurantes italianos

14.02.2014 **Comer** : 8 bodegones modernos que tenés que conocer

31.05.2014 **Comer** : Pastas integrales: dónde conseguir las más ricas de Buenos Aires

26.06.2014 **Comer** : Marieta: la apuesta de Martín Molteni en el centro porteño

07.07.2014 **Comer** : Aperturas: Roux, el chef de Oviedo se independiza



COMENTAR LA NOTA

Los comentarios y opiniones enviadas a este espacio de expresión, son de exclusiva responsabilidad de sus autores. Groserías, acusaciones sin fundamento e insultos serán eliminados por el moderador. Al dejar su comentario el usuario acepta recibir nuestro newsletter y autoriza a Planeta JOY a incorporar su mail a su base de datos.

1

María

08/07/2014 14:49:30

Gracias por tu visita y por los comentarios; y gracias a los lectores No dejen de visitarnos www.ristorantemariafedele.com Salud!

2

Martin

10/07/2014 01:01:22

Parece una propuesta muy interesante. Vivo en Caballito y estaré visitándolo en el corto plazo.

3

ADALBERTO ZITO

21/08/2014 06:51:25

Hoja!, me interesaría recibir info referente a novedades .Muchas gracias— Ingresá tu comentario —

Dejá tus comentarios

Nombre

E-mail

— Ingresá tu comentario —

Quiero recibir novedades de PlanetaJOY


 [Suscribite al Newsletter](#)

Seguinos en  Hacete fan en 

 **Planeta JOY**
60 999 Me gusta

[Me gusta esta página](#) [Compartir](#)

Sé el primero de tus amigos en indicar que le gusta esto.




Quiénes somos
Contacto
Publicidad

Comer

Mejores restaurantes para..
Nuevos restaurantes
Sólo para golosos
En la góndola
Recetas para gente que no sabe cocinar
El dato útil de la semana

Beber

Mejores vinos para..
Nuevos vinos
Novedades para calentar el pico
Sólo para abstemios
Bares y barras
Cócteles para preparar en 1 minuto

Style

Moda
Las chicas más lindas de JOY
Envidia

Inutilísima

Notas para leer en el baño
Todo mal
Planeta bizarro
Información que no sirve para nada
Antifashion