

Da Giovannino Bistrot, il ristorante su “Quel ramo del lago di Como che volge a mezzogiorno”

scritto da Enzo Radunanza | 18/03/2024



Lo storico locale di Malgrate (LC) vanta una posizione invidiabile sul lungolago, che riflette in sala il blu delle sue acque. Non delude la cucina dell'esperto chef campano Angelo Biscotti: semplice, riconoscibile e ricca di contaminazioni che non tradiscono - tuttavia - i sapori mediterranei e quelli del territorio. Buono il rapporto qualità-prezzo

A Malgrate (LC), sulla sponda orientale del Lago di Como, il ristorante **Da Giovannino Bistrot** convince per la buona cucina, il servizio efficiente e la posizione panoramica. Siamo di fronte alla città di Lecco, in quel punto dove il lago si insinua fra le Prealpi lombarde e crea uno scenario tanto unico e suggestivo da essere stato scelto da **Alessandro Manzoni** per ambientare la tormentata e

romantica storia di **Renzo e Lucia**.



Il panorama del Da Giovannino Bistrot (Foto © Enzo Radunanza).

Da Giovannino Bistrot: il piacere di mangiare sul lago di Como

«*Quel ramo del lago di Como, che volge a mezzogiorno, tra due catene non interrotte di monti, tutto a seni e a golfi...*». Chi non ricorda l'esordio de **"I Promessi sposi"**, il romanzo pietra miliare della letteratura italiana e mondiale? Benchè il borgo di Malgrate non venga mai citato, le vicende manzoniane sono ambientate proprio tra i dintorni di Lecco e **Da Giovannino Bistrot** si affaccia esattamente su quello scenario meraviglioso, di cui si gode dalle ampie vetrate o dalla terrazza, fruibile nella bella stagione.

Locale storico citato per la prima volta nella **Guida Michelin nel 1956**, Da Giovannino ha avuto vari proprietari fino al 2019, quando è stato acquistato da **Fabio Dadati**, appassionato imprenditore nell'ambito dell'ospitalità di alto livello.



Un particolare degli interni (Foto © Enzo Radunanza).

Ospitalità di alto livello per dare piacere

Due anni prima, Daddati aveva acquistato l'[Hotel Promessi Sposi](#)**** diventato, dopo una completa ristrutturazione, una delle strutture ricettive più belle del lungolago comense, con **69 bellissime camere**, una **Spa all'avanguardia** e un'offerta ristorativa articolata tra il **People Cocktail Bar & Café** e il *fine dining* **Lisander**. Dello stesso gruppo, da segnalare anche l'adiacente "[Casa sull'Albero](#)", uno **spettacolare boutique hotel in vetro e legno**, con piscina scoperta, appoggiato alla montagna e con vista lago.

Pizza e cucina italiana all'insegna della qualità

Aperto tutto l'anno, con **70 coperti interni e 140 sulla terrazza** prospiciente le onde blu del lago, **Da Giovannino Bistrot si presenta luminoso e accogliente**, con tavoli ampi e ben distanziati. A capo della giovane brigata, comprendente anche il **sous-chef ischitano Salvatore Esposito**, è stato chiamato **Angelo Biscotti**, chef di origini salernitane con esperienze in cucine prestigiose in Italia e all'estero, oltre che docente in corsi professionali.



Il locale è circondato da vetrate che creano una continuità con la Natura (Foto © Enzo Radunanza).

Nel suo curriculum compaiono, tra gli altri, **Carlo Cracco**, il **Four Season Hotels and Resorts** e la storica pasticceria milanese **Sant Ambroeus**. Per “Giovannino”, Biscotti ha scelto un menù con **pizza e cucina italiana** improntato alla **stagionalità e alla filiera corta**. I piatti sono **salutari, schietti e comprensibili**: accompagnati da un servizio cordiale e da carta dei vini attenta e competente regalano piacere ad una clientela italiana ma anche cosmopolita.

La **filosofia in cucina di Angelo Biscotti** è valorizzare le **eccellenze italiane**, con un’attenzione particolare alla tradizione e all’utilizzo di materie prime locali e lombarde, senza tralasciare influenze di altre culture e metodi di cottura moderni, come quella a bassa temperatura per preservare valori nutrizionali e sapore degli ingredienti.

«La mia cucina ha una forte impronta mediterranea, influenzata dalle mie radici campane e con un’influenza etnica, sia nelle tecniche di cottura che nell’utilizzo di materie prime come sali integrali, alghe, salse fermentate. Un modo per ridurre il sale che spesso copre i sapori invece di esaltarli» afferma l'**executive chef**. «Accettare la sfida di gestire un ristorante storico come Da Giovannino Bistrot, mi ha stimolato fin dal primo momento. Da una parte dare slancio e nuova linfa a qualcosa di storico, dall’altra reinterpretare la tradizione rispettandola, potendo contare su uno staff giovane e capace con il quale sono entrato immediatamente in sintonia. Ho trovato nel sous-chef Salvatore Esposito, tanto entusiasmo e una gran voglia di crescere e migliorarsi giorno per giorno» conclude Angelo Biscotti.

Cosa si mangia Da Giovannino Bistrot, e quanto si spende

Siamo su uno dei laghi più belli al mondo e non poteva essere trascurata la cucina lacustre che si esprime, ad esempio, con il piatto simbolo del locale, quel *“Riso Carnaroli in cagnone con filetti di pesce persico”* (16 €) accompagnato da una fonduta di Grana padano che conferisce carattere e giusta sapidità.



Riso in cagnone con filetti di pesce persico (Foto © Enzo Radunanza).

La succulenta *“Tartare di manzo, puntarelle e clementine”* (16 €) è un miscuglio di culture e ingredienti di mare e di terra in cui l'acidità degli agrumi ben si equilibra con la nota vegetale e con la spinta delle acciughe del Cantabrico.

Mediterranei, ma non troppo, i *“Fusilloni con pesto di rucola, tartare di gamberi e mandorle tostate di Noto”* (22 €) e anche il *“Tonno, cime di rapa e acciughe del Cantabrico”* (23 €): due piatti apparentemente semplici ma che trovano nella misura e nel giusto equilibrio di sapori le chiavi della loro riuscita.



Fusilloni con pesto di rucola, tartare di gamberi e mandorle tostate di Noto (Foto © Enzo Radunanza).



Tonno, cime di rapa e acciughe del Cantabrico (Foto © Enzo Radunanza).

Merita la pasticceria, di cui lo chef Biscotti è un grande appassionato, oltre che esecutore talentuoso. Il *"Tiramisù Da Giovannino"* (8 €), è una rielaborazione elegante e golosa del classico dessert italiano, con un savoiardo con bagna al caffè, crema al mascarpone e cacao magro.



Tiramisù Da Giovannino (Foto © Enzo Radunanza).

Giustamente dosata la **lista delle pizze (sono meno di dieci)**, il cui impasto creato ad hoc viene ingolosito da ottimi ingredienti tra cui i **filetti di acciughe del Cantabrico**, i **taleggi provenienti da caseifici locali** o la passata di **pelati dell'agro sarnese**. Ottima la semplice *schacciata con olio e rosmarino* per il profumo invitante, la generosa alveolatura e la bella croccantezza.



La schiacciata (Foto © Enzo Radunanza).

Ristorante Da Giovannino Bistrot

Viale Italia 4 - Malgrate (LC)

Chiuso il martedì

Tel. +39 0341 201133 | www.ristorantedagiovannino.it