

Italiaanse academie van de Italiaanse Keuken

www.accademia1953.it

IL SENSO ONTVANGT HOOGSTE WAARDERING VAN TOONAANGEVEND ITALIAANS GASTRONOMISCH INSTITUUT

ACADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA: Hét Italiaanse instituut dat de gastronomische waarden, tradities en kwaliteit van de Italiaanse keuken en cultuur in den vreemde waarborgt, geeft il Senso de hoogste waardering van bezochte Italiaanse restaurants in Nederland, met een 8.1! Zie het uitgebreide verslag hier.

Delegatie in: Den Haag- Scheveningen

Datum: 12 februari 2011

Restaurant: Il Senso

Naam van de eigenaar of gastheer: Massimo en Safiyeh

Adres en huisnummer: Nobelstraat 13

Plaats: Den Haag **Provincie:** Zuid Holland

Telefoonnummer: 070-3454017 **Aantal zitplaatsen:** 60

Parkeergelegenheid: In het centrum, betaald parkeren

Reserveren: Aanbevolen voor weekenden en feestdagen

Waardering(punten): 8,1

Openingstijden: Alle dagen geopend van 17:00 tot 23:00 uur

Genre: Traditioneel Italiaans, met seizoensmenu

Menu van die avond: Voorgerecht: stuzzicherie varie tradizionale
(variatie van traditionele Italiaanse hapjes)

Gnocchetti sardi alle delizie di mare

(Pastasoort uit Sardinië met zee delicatessen)

Zuppa di pesce alla salentina

(Vissoep uit de streek Salento)

Filetto di manzo al lardo di colonnata

(Ossenhaas met lardo uit Colonnata)

Assortimento di pasticceria mignon

(Assortiment van typisch Italiaanse patisseries)

Geserveerde wijnen: Spumante Brut "La Delizia", Viticoltori Friulani La Delizia

Nebbiolo d'Alba, "Marne Brune", Fontanafredda

Zamó bianco, Le Vigne di Zamó, Colli Orientali del Friuli

Zamó bianco of Pinot Grigio Tramini, Alto Adige (Vis)

Vino Nobile di Montepulciano, Poliziano (Vlees)

Verslag van de avond

Voor ons eerste gezamenlijke diner van dit jaar hebben we restaurant il Senso weer eens bezocht. Anders dan bij het vorige diner in juni 2009 is de keuken nu in handen van Francesco uit de provincie Apulië. Dit heeft een verbetering gebracht in het niveau van de geserveerde maaltijden; een niveau dat al hoog lag in 2009.

De bediening in het restaurant en het management zijn nog altijd het domein van Massimo die net als vorige keer voor de wijnen heeft gezorgd; deze wijnen waren niet alleen van hoge kwaliteit maar

pasten ook perfect bij de geserveerde vis- en vleesgerechten.

Het diner begon met een variatie van traditionele Italiaanse hapjes, waaronder; octopus, gehaktballetjes, gegrilde groente, gegratineerde mosselen, Parmaham met meloen, bresaola met rucola en parmezaanse kaas: allemaal zeer goed bereid. Het brood, wordt overigens ook dagelijks vers bereid door Francesco.

Volgende gerecht was gnocchetti sardi met zeedelicatessen, een; ongebruikelijke combinatie die een verrassend goed resultaat tot gevolg had! Als hoofdgerecht konden de gasten kiezen tussen; zuppa di pesce alla Salentina, door de kok beschreven als caciucco (vissoep uit Toscane) 'maar dan anders', of filetto di manzo al lardo di Colonnata.

Beide gerechten werden met veel enthousiasme genuttigd. Sommige gasten, verbaasd door de goede kwaliteit van het vlees, vroegen naar de herkomst van het bijzonder goed smakende vlees. De zuppa kreeg zelfs nog een hogere waardering dan het vleesgerecht. Enige minpuntje hierbij was de grote hoeveelheid van de gerechten, waarbij sommige gasten, met het dessert in het vooruitzicht, niet alles hebben kunnen opeten. En daar hadden ze gelijk in, want we kregen een enorm plateau met een groot assortiment gebakjes, koekjes en gevulde delicatessen, allemaal zelf bereid door Francesco.

En hoewel we al voldaan waren is het hele plateau, op een paar stukjes na, opgegeten..Dat was het grootste compliment voor de chef!

De service en de aandacht, zowel van het personeel als de eigenaar Massimo, heeft voor een compleet geslaagde avond gezorgd.



ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA

www.accademia1953.it

DELEGAZIONE DI: Den Haag - Scheveningen data: 12 febbraio 2011

Ristorante: *Il Senso*

Nome del titolare o gestore: *Massimo Safiyeh*

Indirizzo e numero civico: *Nobelstraat 13*

Località: *Den Haag* **Provincia:** *Zuid Holland*

Telefono/ Fax: *070/345521* **Numero coperti:** *60*

Parcheggio: *in centro a pagamento*

Prenotazione: *consigliabile nel fine settimana e nei giorni festivi*

Valutazione (punti): *8,1*

Giorno di chiusura: *aperto tutti i giorni dalle 17:00 alle 23:00*

Genere: *tradizionale italiano, con menù stagionale*

Lista delle vivande: *antipasto: stuzzicherie varie tradizionali*

gnocchetti sardi alle delizie di mare

zuppa di pesce alla salentina

filetto di manzo al lardo di Colonnata

assortimento di pasticceria mignon

Lista dei vini in tavola:

Spumante Brut "La Delizia", Viticoltori Friulani La Delizia

Nebbiolo d'Alba, "Marne Brune", Fontanafredda

Zamó bianco, Le Vigne di Zamó, Colli Orientali del Friuli

Zamó bianco oppure Pinot Grigio Tramini, Alto Adige (pesce)

Vino Nobile di Montepulciano, Poliziano (carne)

Note e commenti:

Il Per la prima cena conviviale dell'anno abbiamo rivisitato il ristorante "il Senso". Rispetto alla precedente visita datata Giugno 2009, la gestione della cucina è stata presa da Francesco di origine pugliese, cosa che ha portato ad un miglioramento del livello delle pietanze servite, livello peraltro già alto nel 2009. La sala, così come la direzione del ristorante, è ancora il dominio di Massimo, che come l'ultima volta si è preso cura dei vini, che non solo sono stati di alta qualità ma hanno accompagnato in maniera eccellente sia i piatti di pesce che quelli di carne. La cena è iniziata con un piatto di tradizionali stuzzicherie varie tutte ben preparate: polipo, polpettine, verdure grigliate, cozze gratinate, prosciutto e melone, bresaola con parmigiano e rucola. Da notare che anche il pane servito per accompagnamento è preparato da Francesco. A seguire gnocchetti sardi alle delizie di mare dove l'inusuale accostamento della salsa con gli gnocchetti si è rivelato più che azzeccato. Per secondo i commensali hanno potuto scegliere tra una zuppa di pesce alla salentina (definita dal cuoco simile al caciucco ma con cipolla al posto dell'aglio), o un filetto di manzo al lardo di Colonnata. Entrambi i piatti sono stati accolti entusiasticamente: basti dire che alcuni commensali colpiti dalla qualità del filetto si sono informati su dove il ristorante compra la carne; e la zuppa ha avuto giudizi leggermente superiori alla carne! L'unico difetto è stato nell'abbondanza dei piatti: non tutti i commensali hanno finito i secondi in vista dei dolci. E ben hanno fatto: come gran finale è stato servito un assortimento di pasticcerie mignon preparate da Francesco. La pasticceria è stata presentata su un piatto enorme: nonostante l'abbondanza dei piatti precedenti, i commensali sono riusciti quasi a finirlo: nessun migliore complimento poteva essere fatto a Francesco. Il servizio attento e l'attenzione personale del proprietario Massimo hanno complementato una riuscita serata.