

London's tastiest places

Notting Hill

Books for cooks

4 Blenheim Crescent

Una libreria di soli libri di cucina con annessa una cucina vera e propria, la *Test Kitchen*, in cui ogni giorno vengono provate le ricette selezionate tra le centinaia di libri a disposizione. Una scelta di 3 piatti a 7 sterline! Se vai sabato cerca di essere lì sul presto, se no rischi di non poter mangiare!

The Spice Shop

1 Blenheim Crescent

Dall'altra parte della strada rispetto a Books for cooks. Vende solo spezie, erbe, aromi, sale. L'assortimento è vasto e le scatolette gialle con il logo rosso e nero accattivanti.

Gaile's

138 Portobello road

Una panetteria con tavoli in cui mangiare focaccine, insalate, panini e soprattutto una crema di melanzane affumicate e semi di melograno squisita!

The hummingbird bakery

13 Portobello road

Questa pasticceria propone le classiche torte americane come la *red velvet cake* o la *chocolate devil's food cake*, oltre a una scelta di colorate e variamente decorate *cupcakes*.

Questi 4 posti stanno nel raggio di 100 m. Se non ci si fa distrarre dal mercato si riesce a veder tutto in un paio di ore, assaggi compresi 😊

East end

Beigel Bake

159, Brick Lane

Aperto non stop tutti i giorni è un punto di riferimento nell'East end londinese, per i bagel in primo luogo, economici e molto buoni e, pare, per il cheesecake che tuttavia non ho assaggiato.

*Puoi percorrere tutta Brick Lane, zona con una forte impronta indo-bangladeshi dove tra l'altro c'è un grande supermercato **Banglacity continental supermarket** dove puoi comprare spezie e ingredienti esotici; se ci vai di domenica puoi imbatterti nel mercatino di vestiti e cianfrusaglie, molto caratteristico. Sempre lungo Brick Lane se ne trova uno coperto situato all'interno della oldtruman brewery, un vecchio birrificio. Lo vedi da lontano per via di una torre che fa parte dell'edificio industriale. Si chiama*

The backyard market

91 Brick Lane

Aperto dalle 10.00 circa la domenica. Cibo, ho sorseggiato di primo mattino un'ottima *zuppa di miso*, ma anche vestiti di giovani stilisti, oggettini. Molto carino e con un po' di fortuna si trovano cose d'occasione.

Cartina alla mano ci vorranno 20 minuti a piedi per arrivare da Tea Smith.

Tea Smith

6 Lamb Street
London

La mia sala da tè preferita! L'ambiente è arredato in modo originale ma non eccentrico: il legno e le tinte chiare trasmettono serenità e le linee pulite un'allure giapponese. Si trova anche una carta dei dessert: cioccolatini al gelsomino, dolcetti al matcha, piccoli cake alle noci e phoenix classic, biscotti al miso e puer e altri ancora. Oltre ai tè è possibile acquistare gli accessori, che personalmente trovo stupendi.

Posti sparsi

Sarastro

126 Drury Lane

ristorante turco-libanese ambientato come un teatro. Molto bello esteticamente, ci sono dei palchetti, velluto ovunque. L'ideale e` prendere 2-3 antipasti, lo ricordo un po' caro ma se sei in zona Covent garden e vuoi vedere un posto carino facendo una pausa e` l'ideale.

Borough market

8, southwark street (sulla riva sud del tamigi)

Mercato ortofrutticolo, con pane, pesce, carne... Una festa per gli occhi. Forse uno dei piu` antichi di Londra.

George Inn

77 Borough High Street

Il pub piu` antico di Londra. Molto caratteristico per l'ambiente, in legno e ferro battuto. Cibo da pub: pie di carne, patate, birra. Vicinissimo a Borough market.

Glas

Camden Passage

359 Upper Street

Ristorante di cucina svedese. Decor accogliente e cucina ottima. Qui trovi il *gravadlax*, il salmone sotto sale, i pancake di patate le *kottbullar*, le polpettine dell'ikea per intenderci, il tutto generosamente accompagnato dagli ottimi lingonberries, le succose bacche rosse.