

58 Lunsjguiden

CANTINA CORTINA

Tørrskodd til Italia

I god tid før vinteren har det dukket opp en ny, innendørs fortausfavoritt.

LONG & SHORT

Da det opprinnelige målet for dagen åpner senere enn annonsert, prøver Finansavisens anmeldere å finne et passende lunsjalternativ på Youngstorget, og er nå på vei innover i Operapassasjen.

– Jøss, det er visst blitt et helt lite restaurantstrøk siden sist jeg var her, sier Long.

Tavlemeny

Populariteten til utesteder som Internasjonale og den nå reinkarnerte fiskehandleren Erling Moe, har tydeligvis forplantet seg videre inn under Arbeiderpartiets hovedkvarter.

Mattilbyrderne har etablert seg på rekke og rad her inne, blant dem den siste Furuset-restauranten Grilleriet, side om side med smårare butikker som har vært her noen år allerede. En grønnsakshandel her, en frisør med parykkutstilling i vinduet der.

De ender opp utenfor «Cantina Cortina» et sted av umiskjennelig italiensk fortausrestaurantkaliber, rent bortsett fra at her ikke er noen fortau.

– Det er ikke så galt å kunne sitte tørrskodd på uterestaurant, selv når det sludder som verst ute, sier Short mens han leter etter en meny.

Han finner ingen. Utvalget er i stedet notert opp på en stor tavle på veggen, sammen med en uhorvelig lang vinliste og oppskriften på stedets panna cotta.

Ikke gourmetmat

Resten av interiøret ser ut som det er hentet direkte ut fra en eller annen nostalgisk film-

romanse fra den italienske landsbygden på 30-tallet. Barkrakker med snurreseer og høye eikebord med slitte flater.

Short føler seg litt vaklevoren der oppe på krakken, mens Long har stabilisert seg i en akkurat passe myk sofa.

Etter en prat med stedets oppmerksomme servitør, bestilles risotto med fire ostetyper og pasta carbonara.

– Risottoen er i alle fall godt over snittet, kan Short konkludere 15 minutter senere.

Konsistensen på risen kunne ideelt sett kunne vært enda et hakk bedre. Men det fordrer at kokken står og passer gryten som en smed i 20 minutter, noe som vanligvis bare skjer på restauranter med helt andre ambisjoner.

– Det får jo være grenser for hva man skal kreve av et kafékjøkken, mener Long, og rører forventningsfull den hele eggeplommen inn i pastaen, som åpenbart er hjemmelagd.

Italiensk, ja

Foreløpig er det få gjester her, og staben inne på det åpne kjøkkenet fordriver tiden med forberedelser til en mer hektisk ettermiddag.

– Jeg lurar på om de som jobber her egentlig er italienske, mumler Long.

Hittil har de ikke hørt dem snakke annet enn norsk sammen. Men det er før en røslig kar med sort, blankoljet bakoversveis, kommer rullende inn døren med en sekketralle stablet til topps med vinkasser, ostehjul og dyre skinker.

Budet gauler noen hilsningsord på italiensk og hele forsamlingen bak disken bryter ut i høylydt, gestikulerende småprat, mens dagens fangst henges triumferende opp i



kjøttkroker over disken.

– Jo, de er så definitivt italienske, det var det jeg hadde en følelse av, sier Short og avslutter risottoen.

Long er for lengst forsynt, selv om det fortsatt ligger biter av pancetta-skinke igjen på tallerkenen. Det er åpenbart ingen gjer-rigknark som står på kjøkkenet her.

Pizza også

Rikelige porsjoner til tross, anmelderne mener de skal orke å presse ned en dessert.

– Jeg tror jeg tar panna cottaen fra tavlen der, hvis du har lyst på kaken, sier Long.

Søtsakene kommer pronto og smaker aldeles utmerket. Begge er særlig imponerte over den friske tarta del giorno. Den er bakt på polentagryn, smaksatt med sitron og dekket med hakkede pistasjnøtter og noen usedvanlig friske bringebær.

– Veldig enkelt og veldig godt. Jeg kommer nok til å stjele denne ideen med meg hjem, fastslår Long.

– Jeg er temmelig sikkert at jeg kommer tilbake hit ganske snart for å prøve pizzaen deres også, smatter Short.

lunsjguiden@finansavisen.no

ALLTID PENT: Cantina Cortina byr på lun fortaushygge i Operapassasjen, uansett vær. Kjøkkenet er italiensk og maten er overraskende foreseggjort til café å være.

FOTO: IVAN KVERME

Cantina Cortina



Den litt bortgjemte og bortglemte Operapassasjen under Folkets Hus er blitt reinkarnert som en hyggelig restaurantgate. Her kan man nå få alt fra proletarkaffe og norsk kjernekost, til tapas og høye drinker. Cantina Cortina byr på klassisk italiensk, innendørs fortaushygge med både mat og vin, og klarer det overraskende bra.

Sted:	Operapassasjen, Youngstorget 2, Oslo
Pris lunsjretter:	98-160 kroner
Tid for maten kom:	15 minutter
Åpner for lunsj:	Kl. 11.00
Besøkt:	19. oktober 2011