



“Ai Due Leoni” a Muggia: sorrisi e cucina di mare in una trattoria affacciata sul mandracchio

Con una proposta di pesce che resiste alle mode, il suggestivo locale gestito da Andreina e Sabina racconta il territorio con piatti essenziali, ingredienti freschi e un'accoglienza familiare

Muggia, a circa un quarto d'ora da Trieste, è il comune più esteso dell'ex provincia triestina – la più piccola d'Italia – e costituisce l'ultimo frammento d'Istria rimasto alla Repubblica italiana dopo la definizione del confine orientale seguita al secondo conflitto mondiale.

Muggia, una storia antica che ancora affascina

Antica rivale di Trieste, dedicatasi alla casa d'Austria nel 1382, Muggia invece rappresentava un baluardo della Serenissima Repubblica fino alla sua caduta nel 1797. Da allora le sorti politiche ed economiche della città sono state legate a quelle di Trieste, pur mantenendo un'identità dialettale – ormai pressoché sfumata e quasi del tutto impercettibile – ma soprattutto una configurazione urbanistica e architettonica che testimonia la plurisecolare matrice veneta, con calli strette e bifore in gotico fiammante che sorprendono gli occhi e l'animo del visitatore abituato all'atmosfera mitteleuropea del capoluogo.



Barche da pesca nel porticciolo di Muggia.

È proprio sulla scia di Trieste che Muggia ha vissuto negli ultimi anni un **notevole incremento del turismo**. Il fenomeno ha acceso il dibattito e ha polarizzato i fronti tra chi ne apprezza i vantaggi, almeno nell'immediato, e chi fa leva sui disagi a carico della popolazione residente che si trova a fare i conti con infrastrutture insufficienti. Non è mancato chi ha agitato lo spettro del rischio dell'“**overtourism**” ma, al di là dell'altisonante anglicismo, è incontrovertibile che spesso, per incrociare l'esigenza del turista, a farne le spese sia proprio la qualità della ristorazione con un abbassamento del livello ed un aumento del costo finale (pur talvolta giustificato anche dai maggiori costi di personale richiesti dalla domanda crescente).

Sorprende, quindi, imbattersi in locali come la **Trattoria Ai Due Leoni** che, con passo sicuro e costante, continua il suo cammino nel solco della tradizione. Una piacevole scoperta anche per la posizione: si trova, infatti, in un palazzetto di venete fattezze con piccola loggia, affacciato sul **mandracchio di Muggia**

, dove sono attraccate le barche da pesca, a pochi passi dalla piazza principale dominata dalla candida facciata del duomo dei Santi Giovanni e Paolo.

Trattoria Ai Due Leoni: l'accoglienza

Ad accogliere il visitatore desideroso di deliziarsi dei sapori decisi dell'Adriatico, ci sono **Andreina** in sala e **Sabina** in cucina, titolari dal 2012. Se il clima lo consente, l'ospite viene fatto accomodare nel dehors ampio e tranquillo; in caso di giornata ventosa o di meteo non troppo clemente, sarà preferibile desinare nel vivace interno del locale.

Come si dice da queste parti «*il pesce nuota nell'acqua ma muore nel vino*» e quindi una caraffa di malvasia della casa o di spumeggiante glera è propedeutica a quel momento di concentrazione che, necessariamente, deve accompagnare la lettura del menù.



L'ingresso della trattoria e un piatto di spaghetti allo scoglio

La cantina: vini del Friuli e Malvasia locale

Non mancano variazioni sul tema vinicolo grazie alla **piccola ma valida cantina** che vede schierate etichette di territori vicini, storicamente legati alla provincia triestina. In particolare, la carta comprende i bianchi delle varie DOC friulane, con un'ampia selezione del cividalese **Alturis**, di **Lis Neris** (San Lorenzo Isontino) e anche una tipicità locale ossia la **Malvasia** del produttore

muggesano **Urizio**, fornitore altresì del piacevole olio di oliva servito ai tavoli dei “Due Leoni”.

Il menù: tradizione adriatica e piatti preparati al momento

Il menù non è particolarmente ampio ma è indice e garanzia di piatti preparati e serviti al momento, con una qualità che si mantiene costante nel tempo.

Antipasti tra savor triestino e baccalà mantecato

Sul fronte degli **antipasti** spesso ci si trova innanzi ad amletici dubbi, posto che la fantasia viene facilmente stuzzicata dalla varietà. Qui il demone che sovrintende i peccati di gola ama farsi beffe dell’aspirante crapulone, ispirandogli desideri variegati se non opposti. Gordianamente i “Due Leoni” – o

meglio le due leonesse – sciolgono l’impasse con elegante disinvoltura proponendo un **antipasto “caldo e freddo”**, soluzione che evita movimenti inconsulti delle posate alla volta del piatto altrui alla ricerca di altri sapori.



Qui la *capasanta*, i *canestrelli* e le *cozze gratinate* incedono con baldanza a braccetto con il *baccalà mantecato* e i tipicissimi “*sardoni in savor*”. Nel comprensorio triestino il “savor”, per tradizione, è riservato proprio ai sardoni (alici locale), morfologicamente diversi dalle sarde e con carni più magre e una sapidità marcata che rendono vani gli espedienti barocchi veneziani, dove

compaiono pinoli e uvetta. Il “savor” triestino rispetto al “saor” veneziano (con una “v” in meno), oltre alla componente ittica contempla solo l’uso della **cipolla stufata**, eventualmente arricchita da bacche di pepe nero e qualche foglia di alloro per un accento aromatico più pronunciato.

Volendo abdicare alla varietà, ci si può concentrare sui “*pedoci scotadeo*” (cozze): l’invitante intingolo in bianco è la premessa inevitabile a chiedere un altro cestino di pane per proseguire il delizioso esercizio della “scarpetta”.

Primi piatti: risotti, tagliatelle al tartufo e scoglio

Tra i **primi piatti** sarà bene lasciar cadere le difese e farsi sedurre dal **risotto** (preparato al minimo per due persone): la **mantecatura cremosa** è degno preludio a un’autentica sinfonia adriatica che, nonostante la generosità delle porzioni dei “Due Leoni”, lascia il desiderio di un bis.



Se proprio non si volesse cedere al fascino del risotto, si dovrà accettare la seduzione delle *tagliatelle al tartufo* e gamberi, ricordiamoci che siamo comunque in Istria, e gamberi o, per l’impavido che non teme per l’incolumità della camicia, i succulenti *spaghetti allo scoglio* sfodereranno il loro fascino senza tramonto. Se l’appetito del momento ci orienta ad una classica sobrietà, non stoneranno certo gli *spaghetti con le vongole*, un evergreen di sicuro successo.

Il piacere dei secondi di pesce

Ancora un calice di vino ed è il momento dei **secondi**. Qui conviene valutare le **proposte alla griglia** oppure optare per un sobrio ma succulento fritto, asciutto e croccante, magari ancora a base di sardoni. Da non trascurare l'offerta, per definizione mutevole, data dal **pescato del giorno** preparato al forno e contornato da invitanti e saporite patate arrosto.

Sorbetti e dolci della casa

Quasi al traguardo della "maratona" ittica, l'affabile e sorridente personale propone di rinfrescarsi con un **sorbetto in due particolari versioni**, una che vede insolito protagonista l'olio di zucca e l'altra con il "**passion fruit**".

Il maratoneta più atleticamente performante, una volta corroboratosi con un **pelinkovec** (celebre distillato locale di assenzio), potrà concedersi una coccola finale con uno **strudel di mele** caldo servito con il gelato alla vaniglia.

Rinfrancati senza un alleggerimento pesante del portafogli, specie se si considera il costo attuale dei prodotti ittici ai banchi del mercato, si può proseguire con una **passeggiata sul lungomare** e tra le calli muggesane. Chi invece desidera spingersi oltre, può affrontare la sicuramente digestiva salita che conduce alla **basilica romanica di Muggia vecchia**, che serba al suo interno un interessante ciclo di affreschi, per poi far ritorno a Trieste, magari con la linea marittima attiva fino al principio dell'autunno.

TRATTORIA AI DUE LEONI

Riva De Amicis, 13/A Muggia – (TS)

www.facebook.com

Data di creazione

02/10/2025

Autore

francesco-tolloi