

## Dove mangiare a Copenaghen

**Author :** Francesca

**Date :** 3 marzo 2016

### **Ecco i 3 locali dove ho mangiato nella mia 48 ore in città. Cibo tipico e non solo!**

Copenaghen è una città cara, molto cara. Anche per mangiare. Tienilo presente nell'organizzazione del tuo viaggio.

Durante le mie 48 ore di permanenza, nella capitale danese ho fatto 3 pasti: il pranzo del sabato, la cena del sabato e il pranzo della domenica.

Sono stata in 3 locali molto diversi tra loro, che valgono una menzione ciascuno. Ecco i miei suggerimenti su dove mangiare a Copenaghen.

### **Mangiare al mercato coperto Torvehallerne di Copenaghen**

Come tutti i **mercati coperti** è uno spaccato culinario della città e della Danimarca.

E' suddiviso in 2 padiglioni, moderni e accoglienti, dove trovi veramente di tutto: dal dolce al salato, dall'internazionale al locale, frutta, verdura e salumi.

Le bancarelle non hanno molti posti a sedere, come in ogni tradizione di mercato. All'esterno dei padiglioni ci sono tavoli comuni, ma a gennaio faceva troppo freddo per stare fuori.

Passeggiando per le bancarelle, la mia attenzione è stata attirata dal buffet di pesce di **HAV2GO**: vaschette variopinte con salmone, gamberetti ed aringhe cucinate in molti modi diversi.



Ho scelto una sorta di **piatto degustazione con 7 diversi assaggi**, tra cui l'immane alghe wakame, dei gamberi all'aglio, il salmone affumicato, un'insalata di salmone con mele, gamberi ed aneto. Il banchetto ha anche dei tavoli riservati, dove accomodarsi e gustarsi al caldo e in relax il loro ottimo cibo.

Ottima la qualità. Unico neo: era tutto freddo, e vista la temperatura esterna una zuppetta ci stava bene!

Il **costo del piatto** con 1 acqua naturale da mezzo litro: **285 DKK** (250 DKK il piatto + 15 DKK l'acqua), circa 38 €. Non certo economico!

Ti ricordo che a Copenaghen c'è la Corona Danese (DKK) e non l'Euro.

Maggiori informazioni qui [www.hav2go.dk](http://www.hav2go.dk)

## **Cena con tapas di pesce a Lomos Food Shop**

Questo ristorante è stato trovato veramente per caso: stava piovendo a dirotto, era freddo, eravamo bagnati ed era vicino al nostro hotel.

Il menù però mi ha intrigato fin da subito: tapas con pesce locale. Proviamolo!

Non erano semplici tapas, ma **mini porzioni curate e buonissime**. Una roba da leccarsi i baffi e le dita, giuro!

Le tapas erano 6 (se non ricordo male) e sono costate 300 DKK a testa + acqua da litro 30 DKK = **totale 630 DKK**, circa 85 €.

Per maggiori informazioni [www.lomos.dk](http://www.lomos.dk)



### Mangiare a Copenaghen lungo il canale Nyhavn

Il canale più famoso della città, il frequentato dai turisti, il più ricco di locali, bar e ristoranti.

Il ristorante che ho scelto è molto famoso per il suo buffet di aringhe, cucinate in ogni modo e sempre disponibile: parlo ovviamente del **Nyhavns Faergerkro** dall'inconfondibile facciata blu.

E' locale storico della città, molto conosciuto e frequentato: lo dovevo provare!



Unico neo: non andando pazzi per l'aringa (lo so, è un controsenso), l'abbiamo solo assaggiata. Il mio **piatto degustazione** era veramente ricco: salmone affumicato, gamberetti con maionese all'aglio, un'insalata di pollo, mela e bacon, del manzo con rafano, una fetta di formaggio e cipolle fritte. Nel piatto di Andrea era compresa anche 1 aringa.

Il dolce una bomba: tipico danese, una sorta di crumble con mele e panna oppure una torta al cioccolato, super cioccolatosa.

**Costo totale del pranzo:** 560 DKK, circa 75 €.

Per maggiori informazioni [www.nyhavnsfaergekro.dk](http://www.nyhavnsfaergekro.dk)



Un cibo tipico che non sono riuscita a mangiare? Il famoso sandwich locale: Smørrebrød! Io mi sono buttata sul pesce perché lo adoro e la qualità di Copenaghen mi ha veramente soddisfatta!

Visto il freddo ci siamo fermati anche in alcuni Starbucks: pure quelli erano cari. Se vuoi visitare Copenaghen non c'è scampo: prevedi una buona parte di budget per i pasti!