

Il piacere dell'otium e della convivialità nel ristorante Orazio

Scritto da Administrator

Martedì 12 Gennaio 2010 00:00 - Ultimo aggiornamento Lunedì 12 Novembre 2012 12:41

Romano nel nome, nella cucina e nell'ubicazione, al primo miglio dell'Appia Antica. Di Alberto Alfieri Bordi



Ave. Anche se qui non potrete gustare il famoso (e terribile) garum, il sugo miscelato che dominava le tavole dell'antica Roma, Orazio è il classico ristorante romano da cima a fondo; romano nel nome, nella cucina, nell'accoglienza, romano in quell'aria conviviale che si respira, romano nell'ubicazione, affacciato com'è sul primo miglio dell'Appia Antica, la regina viarum, non troppo distante dalle terme dell'imperatore Antonino Caracalla e dalla casa del grande Alberto Sordi.

Tutto questo, unitamente alla bellezza del parco, dei giardini e delle terrazze che lo circondano, rendono questo locale un luogo dal fascino latino, particolarmente adatto per anniversari, cerimonie d'ogni tipo e pranzi d'affari.



Al parcheggio, bene prezioso nella Roma del terzo millennio, si accede da via Porta di S. Sebastiano, praticamente girando attorno alla postazione dei vigili urbani che si trova su un lato della piazza che guarda l'Appia Antica. L'ingresso di questo locale, fondamentalmente tranquillo, ti accoglie con un guardaroba particolare: Vestiarium è infatti inciso sul timpano dell'edicola in marmo preposta ad accogliere gli abiti dei clienti. Piacevole la conformazione delle sale, una delle quali dominata da un grande camino, anche se merita la preferenza la sala "gialla", particolare adatta per anniversari di matrimonio, con porte all'inglese, qualche busto di imitazione romana, un caminetto d'angolo ed una nota di intimità nonostante la discreta ampiezza. La cucina è di stampo romano ma non mancano spunti di originalità. Notevole il carpaccio di pesce spada, sempre più in voga, e il risotto bianco, rosso e verde alle erbe, italiano nei colori e nella delicatezza del sapore.

Il piacere dell'otium e della convivialità nel ristorante Orazio

Scritto da Administrator

Martedì 12 Gennaio 2010 00:00 - Ultimo aggiornamento Lunedì 12 Novembre 2012 12:41

Il carciofo alla giudia qui è fatto a regola d'arte. Eccellente la carne, soprattutto se cucinata alla brace. Il pesce è fresco con arrivi giornalieri. Squisiti i dolci, ben attrezzata la cantina. Il servizio è sobrio e garbato, immagine speculare dei fratelli Valentini, proprietari e fondatori del locale che costituisce una pietra miliare del percorso storico gastronomico della caput mundi. Tutte le carte di credito sono accettate.

[Ristorante Orazio](#)

Ingresso in via di porta Latina n.5

Tel: 0670492401 – 06-77207399

Il garum nella descrizione di Silius Italicus: *grassi come sardine e sgombri cui vanno aggiunti, in porzione di*