

## Bistek, in via di Pietralata

Scritto da Administrator

Sabato 06 Febbraio 2010 00:00 - Ultimo aggiornamento Lunedì 12 Novembre 2012 12:48

---

*E' qui il miglior kebab della capitale. La carne da grigliare si sceglie personalmente al bancone. Notevole anche il reparto pizzeria. Di Valeria Bordi*

La globalizzazione ha investito anche le pietanze ed i gusti in tavola ed ha determinato un diffuso apprezzamento, in ogni angolo dello stivale, del kebab, quella carne di montone di tradizione magrebina che anche all'ombra del cupolone ha un gran numero di seguaci, soprattutto nel mondo giovanile, quello che frequenta per l'appunto Bistek, un grande locale sito in Via di Pietralata 141, a due passi da via Nomentana, gemello di quello in via Ardeatina 114. Appena si entra non si può fare a meno di notare il grande spiedo a forma di fuso dove cuoce il kebab, attentamente osservato, tagliato e preparato dallo specialista in materia. Si può gustare la versione solo pollo, quella solo manzo e quella mista, sempre accompagnate da una specie di piadina e da almeno tre salsette. Difficile non rimanerne soddisfatti. Il locale è etichettato da quelli bravi come American grill, per il fatto che si può scegliere al bancone il pezzo di carne che si intende gustare alla griglia. Perfino le patate qui sono una specialità, sia nella versione bastoncino che in quella a sfoglia (insuperabile); c'è anche la patata lessa al lardo ma questa non sempre entusiasma. Al servizio ci sono ragazzi e ragazze sicuramente veloci, ma talvolta non simpaticissimi. La pizza è sottile e deliziosa, come anche il supplì, seppure di dimensione mini. Clientela varia con dominante di giovani. Il locale è piuttosto grande ma comunque prenotare è consigliabile (06-41787424). In teoria il parcheggio è impossibile; in pratica, con qualche centesimo di euro (anticipato), il pachistano o cingalese di turno, ti troverà sicuramente un buco da qualche parte. L'acqua è Natia, praticamente Ferrarelle oligominerale. Prezzi senza sorprese.