

Carni danesi e piatti di pesce completano una ristorazione attenta ed organizzata. Di Alberto Alfieri Bordi

“Hic sunt leones”, così gli antichi romani usavano segnare sulle mappe i territori ove non era arrivata la civiltà. Qui invece i leoni sono due, Luca e Mario, e la civiltà, quella gastronomica è sicuramente arrivata, se si ha riguardo a tre settori di sicura affidabilità, il pesce, la carne ed il reparto pizzeria. Cominciamo con il pesce, che merita considerazione, anche se siamo lontani dai templi dell'ittiogastronomia. L'antipasto misto mare (8 €), buono per due persone, accontenta tutti perché è vario e sfizioso con le portate di alicette, cozze, polipetti al sugo, surimi, salmone e fritti vari, il tutto accompagnato da una focaccia deliziosa. Anche i primi piatti di pesce sono di buon livello, sempre ricchi di condimento e generosi nelle porzioni. Il risotto rosato merita il sette e mezzo.

“I due leoni” è anche una grigliaria per cui la carne, rigorosamente danese, riscuote grande successo, in particolare per bistecche e tagliate; non appagante appieno, invece, la grigliata mista (15 €) nonostante una presentazione maestosa e scenografica, ma qualche componente (lo spiedino) non è all'altezza del resto. Il reparto pizzeria, con ben tre bravissimi addetti al forno a legna, è il punto di forza del locale, che provvede anche a sfornare centinaia di “tonde” a portar via. Tutte buone le pizze, anche quelle più creative come la quattro gusti a base di bufala. Il locale è sempre superaffollato ed è aperto 7 giorni su 7. Il servizio è celere e preciso se a servirvi è una ragazza, italiana o straniera che sia, mentre se al tuo tavolo provvede un maschietto, aspettati di tutto anche una pizza che ti scivoli addosso!

Tra i dolci, veramente buoni la abusatissima “sbriciolata” ed ancor di più il tortino al cioccolato. Il vino frizzantino in caraffa è andante ma va più che bene per i palati poco pretenziosi.

Il giudizio complessivo sul locale, che è piuttosto ampio, è più che sufficiente, peccato che c'è un rumore, un vociare di sottofondo che spesso impedisce il piacere di una chiacchierata in semi-intimità, anche a causa di qualche cafone che non sa come ci si comporta in un ristorante. Peccato!

Prezzi onesti con tanto di ricevuta. Accogliente il reparto riservato ai fumatori, riparato e riscaldato e senza ombra di apartheid.

A 'i due leoni' in via Ugo Ojetti pizze speciali per tutti gusti, 7 giorni su 7

Scritto da Administrator

Sabato 20 Febbraio 2010 00:00 - Ultimo aggiornamento Lunedì 12 Novembre 2012 12:48

La prenotazione è superconsigliata

Tel: 06-8292169

Il sito è www.ristoranteidueleoni.it