



“Noi il pesce ce l’abbiamo nel DNA” dice Marco Tilli, gestore del locale e fedelissimo alla tradizione della cucina del mar mediterraneo

Se si vuole conoscere o riscoprire il piacere della cucina tipica portodanzese, ad Anzio, in via

dei Fabbri n. 5, tra la chiesa dei santissimi Pio e Antonino ed il Municipio, c'è “la Piazzetta” un locale affidabile e ricco di piacevoli sorprese.

L'offerta di Marco, sempre prodigo di chiacchiere e consigli amichevoli, è dominata dal pesce, rigorosamente acquistato dalle cooperative dei pescatori della bella cittadina laziale. La filosofia della “Piazzetta” è questa: “Non servono artifici culinari e retoriche decorazioni. La nostra cucina è semplice, ricca di sfumature ed elementi mediterranei, che non celano, né distorcono il sapore dei piatti. Perché noi il pesce ce l'abbiamo nel DNA”.

La pasta e fagioli con frutti di mare è da dieci e lode, come pure gli spaghetti al coccio (il pesce “gallinella”) e pecorino; stesso livello d'eccellenza per i tonnarelli alici, pecorino e pachino, come pure per le delicate minestre di pesce. Prezzo medio dei primi: 12 euro.

D'altra parte in cucina c'è Paola, una settantenne che dimostra vivacità e talento “giovanile” nella attenta preparazione delle pietanze tradizionali. Un discorso a parte merita l'antipasto di mare (16 euro), che da solo vale l'intero pranzo: dieci portate variabili in base al pescato (cozze ripiene al formaggio, frittura di moscardini, rane pescatrice in guazzetto, alici – salmone e rombo marinati, gateau di patate e sogliola, parmigianina, involtini di salmone melanzane e mozzarella, soubise di cozze, polpette di pesce).

Anche i secondi, sempre espressi e portati in tavola con solerte cortesia da Rita, non deludono mai: gli scampi ed i gamberoni sono spesso di fattezze regali. Rombi, orate ed altri pesci del mare d'Anzio sono cucinati in modo impeccabile. Discreta la varietà dei vini con dominante degli apprezzatissimi bianchi locali, Cacchione, Scopone e Satrico su tutti. In questo locale, per tanto tempo una merceria, c'è anche il menu fisso, solo per il pranzo - da lunedì a venerdì, che prevede antipasto, primo, secondo, dolcetti della casa (squisite ciambelline al vino bianco e cannella), acqua al prezzo di 20 euro. Invitante il menu pausa pranzo 9 €, valido a pranzo, sempre dal lunedì al venerdì, con antipasto misto su piatto unico, primo o secondo, dolce, acqua e pane. Tavoli all'aperto con veduta su piazza Pia.

[www.anzioristorantelapiazzetta.it](http://www.anzioristorantelapiazzetta.it)

Tel 06 -9847492 – cell.3389085632