



Via Nomentana, 429/a-b quasi di fronte alla Batteria Nomentana. Ambiente, modi e cucina ricordano gli anni ottanta, in una tipica trattoria di quartiere. Pietanze di qualità, molto apprezzate dagli habituè del locale.

Classica trattoria di quartiere, nell'accezione positiva del concetto. Location gradevole con impronta anni ottanta con tanto di televisione posizionata in alto (spenta). Gentilezza e simpatia ispirano il servizio, attento e preciso. La cucina è semplice ma particolarmente buona e soprattutto varia che abbraccia piatti di terra e di mare, la tradizione romana e quella sarda! Gli abituarini del quartiere trascorrono volentieri qui il pranzo domenicale. I piatti romani ci sono tutti. Notevole il brasato (13 euro) e l'abbacchio scottadito. Tra i piatti di pesce tagliolini alla cernia (10 euro), risotto crema di scampi, spaghetti alla tarantina, spaghetti vongole, il baccalà mantecato con pomodorini gialli, uvetta e pinoli (13), il pesce spada (porzione enorme a 15 euro), un ottimo branzino al sale, frittiture etc. Vini sardi (il Vermentino di Gallura è disponibile anche in mezza bottiglia) e non solo. Buono pure il rosso della casa, della zona di Siena (10 euro la bottiglia). Buon assortimento di contorni (4 euro) e decisamente gradevoli i dolci. Pane 2 euro. Prezzi molto accettabili. Effettua anche consegne a domicilio (0686218185). Chiuso Domenica sera e Lunedì