



Un tempio della romanità gastronomica nel quartiere Prati in una atmosfera tranquilla e raffinata

Telefono 06 36000009    Orari    Pranzo (dal Lunedì alla Domenica) 12:30–14:30    Cena (dal Lunedì alla Domenica) 19:30–22:30    Si può prenotare online

L'unico impegno per godere delle leccornie di questo ristorante è costituito dal trovare un posto per parcheggiare la propria vettura, ma alla fine ci si riesce.

Per chi ama i sughi rossi della tradizione romanesca, qui la scarpetta è d'obbligo.

Siamo in uno dei locali più accoglienti della capitale, soprattutto d'inverno, ma nei periodi più caldi ci sono sempre gli spazi esterni. 90/100 i posti interni, 30/45 quelli esterni. Ambiente tranquillo e disteso anche in presenza di un festeggiamento. Tutti gli avventori parlano delle polpette di bollito, in effetti straordinarie, ma non è da meno tutto il resto, dai classici primi alla carbonara, alla gricia, alla matriciana o a cacio e pepe, sempre ottimi ed abbondanti. Presenti nel menu anche gli gnocchi, gettonatissimi, le fettuccine alla vignarola e i tonnarelli, anche accompagnati da frutti di mare.

Il tris dei secondi rossi mette insieme polpetta, involtino e coda alla vaccinara. Cotolette d'abbacchio e abbacchio alla cacciatora sono i secondi più richiesti ma le fettine panate, la bistecca di manzetta con osso, il coniglio e il pollo alla romana e la trippa non lasciano scontento nessuno. Delizioso anche il baccalà fritto in pastella.

Tra gli antipasti, oltre ai supplì fatti in casa, amatissimi dagli habituè, il prosciutto di Parma Maletti 30 mesi tagliato a mano è una chicca; meritano considerazione anche il pane con stracciatella e alici del Mar Cantabrico, l'inossidabile carciofo alla giudia, il crostino con patè di fegato e cipolla caramellata. Ampia la scelta anche tra i contorni: funghi, in base alla stagione, zucchine alla scapece, patatine fritte fatte in casa, cicoria di campo ripassata con aglio, olio e peperoncino, broccoletti ripassati con aglio, olio e peperoncino, insalata verde o mista, puntarelle in salsa di alici. Per i dolci il Tiramisù a modo nostro è da primato, poi la classica crostata con confettura di visciole, la Torta della Nonna e tartufi di vario gusto.

Insomma l'assortimento è ampio ma il servizio, sempre cortese e celere, si distingue per l'amichevole intento di soddisfare ogni richiesta dei clienti. Per i prezzi è difficile trovare qualcuno che si sia lamentato.