

La ristorazione nel triangolo Lavinio Anzio Nettuno. Il Bistrò MATE di Nettuno

Scritto da Administrator

Martedì 30 Aprile 2024 12:16 - Ultimo aggiornamento Giovedì 02 Maggio 2024 18:58



Siamo nel borgo antico, in piazza Marcantonio Colonna e MATE sta per MareTerra ma a dominare la scena sono gli squisiti piatti di pesce

La ristorazione nel triangolo Lavinio Anzio Nettuno. Il Bistrò MATE di Nettuno

Scritto da Administrator

Martedì 30 Aprile 2024 12:16 - Ultimo aggiornamento Giovedì 02 Maggio 2024 18:58

Il locale è in una posizione incantevole del borgo nettunese, a fianco di altri locali mangerecci (Zero Miglia...) e dispone di poco più di venti posti all'interno e di altrettanti all'esterno. La chef dimostra di sapere il fatto suo nelle pietanze di mare ma rispetta anche la tradizione di famiglia, che da anni gestisce con successo l'agriturismo Valle Maggio di Lavinio, famoso per le carni cucinate alla griglia americana. Qui i piatti nel menu non sono molti ma questo si rivela in un tangibile vantaggio rispetto ai locali con elenchi infiniti, spesso carichi di sapori approssimativi.

Per gli antipasti, sia crudi che cotti, si può optare per le 4 o le 8 portate. Da notare il polpo rosticcato su panella con stracciatella, l'hamburger di tonno, le alicette con panzanella, l'insalata di mare e la capasanta gratinata. Ci sono anche le ostriche, la ceviche di pescato e crostacei. (il ceviche, cebiche o sebiche, è un piatto a base di pesce e/o frutti di mare crudi e marinati nel limone, unita ad alcune spezie come il peperoncino e il coriandolo, riconosciuto dall'UNESCO come emblema della cucina tradizionale peruviana e patrimonio culturale immateriale dell'umanità. Diffuso in tutta l'America Latina).



Tra i primi, esaltanti sono i paccheri con datterini e lupini; ottimi i tagliolini alla spigola con limone e crema di zucchine, quest'ultima forse presente in misura eccessiva a svantaggio del sapore del pesce. Ci sono anche i tonnarelli all'astice (27 euro), i tagliolini vongole e bottarga (16 euro), gli gnocchetti vongole, lime e fiori di zucca. L'elenco dei secondi contempla la tagliata di tonno rosso con verdure, il fritto di barca ed il fritto di calamari, la grigliata mista ed il

La ristorazione nel triangolo Lavinio Anzio Nettuno. Il Bistrò MATE di Nettuno

Scritto da Administrator

Martedì 30 Aprile 2024 12:16 - Ultimo aggiornamento Giovedì 02 Maggio 2024 18:58

polpo rosticcato con humus di ceci e curcuma.

C'è sempre un fuori menu che varia giorno per giorno. La gestione è organizzata e fa della attenzione e della gentilezza (cosa rara da queste parti) il suo punto di forza. Tra i dolci cito un cannolo scomposto superbo ed impeccabile. La scelta dei vini è ampia ma si privilegia giustamente il territorio laziale con il Cacchione, il Bellone, il Satrico, lo Scopone e la Malvasia puntinata.

C'è una degustazione crudo e cotto 6 portate per due persone bevande escluse a 85 euro.

Prezzi giusti con possibilità di sconto The Fork. Porzioni adeguate. In conclusione al MaTe si torna volentieri.