

Scritto da Administrator

Domenica 24 Settembre 2017 06:59 - Ultimo aggiornamento Domenica 24 Settembre 2017 07:08



Si tratta di valutazioni estemporanee, ovviamente soggettive, espresse, nelle chiacchiere di spiaggia, dai componenti del supergruppo degli Amici di Lavinio.

I ristoranti storici di Lavinio hanno sicuramente ripreso vitalità ma indubbiamente faticano a tenere il passo con la new wave gastronomica approdata in tempi più recenti al lido di Enea. I

Fratelloni

(voto 6 +) hanno optato per un rilancio all'insegna della ricercatezza, sia nelle pietanze che nella location, ma i prezzi, a detta dei più, non corrispondono ad un tangibile salto di qualità.

Boccione

(voto 6,5), il ristorante attaccato al gommista, era famoso per una buona cucina tradizionale. Oggi propone anche la pizza a prezzi invitanti. Qualcosa si muove ma i bei tempi del tutto

esaurito sembrano lontani. Sempre vincente invece la formula dell'

Angolo del Buongustaio

(voto 7-): la scelta dei piatti si conta sulle dita di una mano ma le fettuccine allo scoglio sono un must ed Alessandro nella sua micro cucina se la cava bene anche con i secondi.

Frequentatissima è la

Terrazza

(voto 6,5), grazie alla bella vista sul mare e nonostante il rigido cerimoniale comportamentale imposto dal gestore, pignolo e ben organizzato grazie alla lavagna che indica le disponibilità delle portate in tempo reale. La cucina sforna pietanze varie e sfiziose.

La Marinella

(voto 6,5) è davvero un bel posto nonostante la triste morte di qualche palma ad opera del punteruolo rosso. Non è pizzeria (tale era con la precedente gestione) come indicato a lettere cubitali all'ingresso. Si mangia dell'ottimo pesce con i crudi in grande evidenza ma i prezzi complessivamente sono ritenuti più alti della qualità fornita. Alla

Divina Commedia

(voto 6,5) la location non è da rivista patinata ma a sfornare le pizze c'è un campione del mondo, pluridecorato in tutte le competizioni e vanto del locale. In inverno il calo è tangibile e qualche disservizio si nota.

I Simpson

(voto 6-) sono la pizzeria storica di Lavinio, apprezzatissima per le bruschette alle salse e la pizza Virgola (mezza margherita e mezzo calzone). Sempre molto frequentata ma la qualità è scesa, e non solo per il settore pizzeria, anche se qualcuno ne esalta carni e funghi. Il

Pan-zero-tto

(6,5) rappresenta il nuovo e la pizzeria di stampo napoletana non tradisce le attese. Cucina familiare che riscuote il consenso della clientela. Dopo la scomparsa sia dell'effimera trattoria Carmen, di fronte a Carpineti (sostituita da graziosi villini di nuova impostazione) e sia dei minimalisti della raffinatezza, Peppone e Don Camillo, prezzi stracciati a due passi dalla pasticceria Apollo 13, prosegue l'attività delle

Ancore (

voto 6-), oggetto di giudizi sempre contrastanti. Il comun denominatore sembrerebbe una pizzeria dignitosa, un servizio lento e la recidiva mancanza di gentilezza del proprietario.

La migliore carne di Lavinio è sicuro appannaggio dell'agriturismo **Valle Maggio** (voto 8-) con bistecche memorabili ed abbacchio superbo. Anche l'antipasto misto, con prodotti a chilometri zero, è sfizioso. Ottimi i primi piatti, con amatriciana da leccarsi i baffi. Servizio veloce e confidenziale al punto giusto. Prezzi onesti. Alla pizzeria

La Regina

(voto 6+), ex circolo tennis Armonia, in via Dante, vige la formula all you can eat, insomma pizza a volontà, peraltro molto buona, a prezzi decisamente bassi. Servizio spesso ingarbugliato.

Un po' fuori Lavinio, 10 minuti dal centro, in via Pitagora 2 (zona via Cavallo Morto), c'è un ristorante delizioso, la locanda dell'**Orso Rosa** (voto 7,5) senza tavoli all'aperto ma con aria condizionata efficace durante i caldi estivi. Molto buoni fritti ed l'intero reparto pizzeria che propone menu anche a soli 10 euro ma di tutto rispetto e soddisfazione. Apprezzabili ed originali le pietanze di pesce, servite sempre con tempistica giusta; anche qui menu a prezzo fisso con opzioni intriganti. Ambiente gradevole, televisioni (senza audio) incluse.

La Conchiglia

(voto 5 +), ristorante di nuova generazione sorto sull'omonimo stabilimento, non distante da Tor Caldara, propone cene a due passi dal mare nel segno del pesce. L'atmosfera ci sarebbe pure, l'organizzazione affiora a piccole dosi, il servizio appare lento, la raffinatezza e lo charme non risultano pervenuti. Fa parte del passato la stagione d'oro del

Pioniere (

voto 5+), altro stabilimento-ristorante, famoso per un memorabile primo piatto tutto mare che valeva un pranzo intero. Calata la qualità è venuta meno l'attrattiva per quelle salette condite di retrò piratesco ed anche la clientela si è spostata in lidi più accoglienti.

Antium Village

(voto 5,5) va a stagioni alterne e quest'ultima va annoverata come la peggiore in assoluto: difficile rimediare una insalata in tempi accettabili figuriamoci gustare un buon pesce o un primo piatto cotto al punto giusto; peccato perchè la location, sorta sulle ceneri dello storico Luci Lugi, con quelle due piscine mozzafiato, è davvero superlativa. Accattivante è l

'Abbraccio

(voto 7,5), l'anfiteatro che ospita eventi culturali e musicali sempre piacevoli, vanta una buona cucina vegetariana, varia e salutare. Al motto di bio food ed in un contesto paesaggistico di rara bellezza, la clientela accorre con entusiasmo anche grazie alle doti di intrattenitore di Massimiliano Drapello, apprezzato sia come tenore che come maestro di cerimonie. l

Diavoli della Pizza

(voto 7-), in via di valle Schioia 150, propongono un locale carino, pizze piuttosto buone ed un servizio dignitoso, a prezzi contenuti. E mica è poco!

El Sangria

(voto 6,5) in via Ardeatina, quasi di fronte all'ingresso della riserva di Tor Caldara, riconoscibile per i campi di calcetto, sempre più spesso viene additato come la miglior pizzeria del lido di Enea. Stesso dicasi per i fritti. Tanta gente, attratta pure dai megaschermi per le partite, viene gestita al meglio dal servizio gentile e ben organizzato affidato a giovani solerti. Al di là del reparto pizza si perdono però un po' di punti.

Ad Anzio **Romolo al Porto** (voto 8) è sempre una garanzia per gli amanti del pesce mediterraneo. Le dieci portate dell'antipasto a 25 euro valgono un pranzo intero e vanno rispettate come i 10 comandamenti. Sempre affollato, la prenotazione d'obbligo. Anche

Alceste al buon Gusto

(voto 7-) vanta tradizione e pesce di ottima qualità ma sono in tanti a recensirlo con qualche lamentela che attiene al servizio, ai costi, a qualche caduta di stile.

La Piazzetta

(voto 6) ha una invidiabile posizione, vicino alla bella Chiesa dei santi Pio e Antonio in piazza Pia, offre piatti vari e deliziosi anche con formule a menu fisso particolarmente indicate per i lavoratori della zona, desiderosi di un break con vero pesce di Anzio. Non tutti apprezzano il protagonismo ciarliero del titolare che non lesina certo chiacchiere alla clientela. Il

Turcotto

(voto 7-) può vantare il miglior tramonto sulla costa neroniana. Pesce di prima qualità proposto in porzioni calibrate, pure troppo. Antipasti vari ed attraenti. Un po' pretenzioso.

Los Hermanos

(voto 6,5), i fratelli votati alla cucina spagnola, che puntano forte su una ottima paella accompagnata da altrettanto buona sangria, non sono più a Nettuno ma si sono spostati ad Anzio in una viuzza (via Nazario Sauro 31 A) dietro al porto. Anche

La Fraschetta del mare

(voto 7+) si è spostata e dalla originaria ubicazione sul lungo porto anziato si è trasferita a piazzale Orazio 5, vicino alla Posta, in un locale più grande e più accogliente, mantenendo la stessa formula a 16 euro, pranzo o cena all inclusive fatta eccezione per le bevande e i dolci. Migliorato in tutto, dalla mise en place al servizio, solerte e simpatico grazie ai giovanissimi inservienti, il ristorante offre portate di pesce sfiziose e variate, tutte molto apprezzate dalla clientela di ogni età, con dominante di giovani e giovanissimi. E' possibile gustare ottimi crudi ed il gelato ottenuto all'istante con l'azoto.

Nella città natale di Nerone il numero uno è sempre e comunque la **Lampara** (voto 6,5), via Ardeatina 158, dove la prenotazione talvolta va fatta due giorni prima. E' il trionfo del pesce locale ma in molti lamentano la mancanza del menu e la fastidiosa fretteolosità del servizio. Per qualcuno si tratta di una fama eccessiva e di una supervalutazione del locale che affaccia sulla strada, ma i numeri dicono altro. Non distante, adagiato sulla spiaggia, c'è

Pilone

(voto 6), famoso per gli spaghetti alle telline sgusciate (18 euro) come pure per le attese bibliche che hanno indotto avventori stanchi ad abbandonare il tavolo dopo l'antipasto. Decisamente in ribasso nonostante la frequentazione del premier Gentiloni e (forse) del presidente della Banca Europea Draghi.

La Curma

(voto 5) è una pizzeria con una invidiabile posizione sulla Riviera Mallozzi che consente di mangiare praticamente sulla spiaggia. La pizza non è un gran che ed il servizio si imbambola spesso.

Scritto da Administrator

Domenica 24 Settembre 2017 06:59 - Ultimo aggiornamento Domenica 24 Settembre 2017 07:08

A Nettuno, in piazza Guglielmo Marconi (quella con la grande chiesa) ci sono due ristoranti a fronteggiarsi, uno vecchio ed uno nuovo, uno sempre vuoto, uno sempre pieno. **Zero Miglia** (voto 6,5) è il nuovo, impostato sulla formula del pesce a volontà senza limiti al prezzo di 20 euro a forfait. Si tratta prevalentemente di antipasti e primi piatti che devi finire per poter accedere a nuove richieste. Il pesce è di paranza ma la gara di resistenza si addice solo ai giovanissimi affamati. Di fronte è ubicata la trattoria al

Borgo Antico

(voto 5), un tempo apprezzatissima e famosa per i mitici filetti di baccalà. Il presente è ben altro: al di là della cucina, forse ancora accettabile, quello che sgomenta è il servizio: imbarazzante per dimenticanze, errori, ritardi ed eccessi di confidenza. Difficile pure avere il conto in tempi brevi. Va pure detto, ad onor del vero, che qualcuno ci ha mangiato bene.

Il ristorante **La Ruota** (voto 6+), via Nettuno-Velletri 72, il sabato sera anche pizzeria, è un altro fotogramma di un mondo perduto. Locale spartano, ingresso freddo, luci lunari con lampadari "impreziositi" da bottiglie vuote, ma la cucina è quella italiana senza fronzoli: i primi piatti classici ci sono tutti e costano 7 euro. Le porzioni, anche quelle di carni, funghi, contorni ed altro, sono rigorosamente abbondanti. Anche la pizza, cotta al monumentale forno a legna in bella vista, è gradevole. Sfiziosa la pizza calda con la mortadella. Il negozio di Alimentari a fianco, è tutt'uno col ristorante.

Dulcis in fundo, a 10 km da Nettuno, sulla via Acciarella c'è il ristorante **Torre Astura** (voto 8), aperto dai primi di settembre. Siamo di fronte a qualcosa di più di un locale di ristoro gastronomico: l'architettura ricorda una sorta di colonia del ventennio fascista, la prima sala, all'ingresso, è enorme e vuota, la seconda, col grande camino, è superaffollata ed ha accolto, in passato, la visita di papa Giovanni Paolo II. A gestire il ristorante provvedono tre famiglie ben organizzate che forniscono in un clima cordiale gustosi piatti della tradizione italiana. Qui si viene per la carne alla brace, per il tritico di primi (gnocchi, tagliatelle e lasagna, tutti speciali), per il composito antipasto con dominante polenta e affettati, ma ogni portata sembra la sequenza di un film. L'ambientazione è originale, unica, da film, con uccelli ed animali impagliati a darti il benvenuto: C'è un telefono che ricorda gli anni venti. Prezzi contenuti, porzioni serie. Imperdibile