



<b>Data:</b>	9 febbraio 2009
<b>Testata:</b>	BuonGustando
<b>Periodicità:</b>	on line
<b>Città:</b>	Firenze

## Al ristorante Trattoria apre il primo cus cus bar di Roma

Il cus cus bar nasce da una brillante idea del giovane e talentuoso chef Tiziano Pasquali, romano, 28 anni, formatosi al Convivio di Roma con Angelo Troiani per poi avere esperienze all'estero e soprattutto in Italia, con importanti stage da famosi chef stellati come Igles Corelli, Bruno Barbieri e Valentino Marcattilli del San Domenico di Imola. Tiziano ha portato una

ventata di freschezza e mediterraneità nella proposta gastronomica, pur mantenendo l'impronta siciliana tanto apprezzata dalla clientela.

«Per me l'importante in cucina è valorizzare al massimo gli ingredienti, che devono essere rigorosamente di stagione e di prima qualità», afferma convinto Tiziano, che con entusiasmo e passione si accinge a vivere questa bella sfida.

Il menu prevede golosi sfizi a partire dal protagonista, il cus cus, in diverse varianti (al tonno, alle verdure o nella versione tabulé). Non mancano "arancine" al ragù o in bianco con prosciutto e mozzarella. E poi l'immancabile caponata, gli anelletti al forno, il panino con la panella, le melanzane alla parmigiana, lo sfincione (trancio di pizza)... tutto in monoporzioni a partire dai due euro al pezzo, compresi i mini cannoli siciliani o la minicassata, dolci squisiti preparati dal bravo pasticciere francese.

Restano una piacevole conferma l'aperitivo serale con un buffet di golosi finger food (pizzette, tartine, canapé, sushi e tant'altro secondo giornata) accompagnato da calici di vino e bollicine in varie possibili combinazioni a partire da 10 euro, le proposte per il pranzo a 30 e 35 euro e la cena à la carte a circa 65 euro.

Aperto da soli cinque anni, il ristorante Trattoria offre un ambiente elegante e di gusto dal design moderno, a due livelli, con uno spazio a pianterreno ideale per l'ora dell'aperitivo o una pausa veloce, mentre al piano superiore trovano posto due sale con angoli di piacevole intimità e una spettacolare cucina a vista. Grazie alla passione e all'amore dei proprietari Ilde e Paolo Cerulli, fin dagli esordi è da sempre simbolo di classe e atmosfera ed è un posto molto frequentato, ideale per chi vuole avere la certezza di essere accolto con gentilezza, di mangiare bene e di poter contare su un servizio di garbata professionalità svolto da un personale preparato e poliglotta.

Ma è anche e soprattutto un locale che dimostra concretamente di sapersi rinnovare ed evolvere per soddisfare al meglio le esigenze della clientela ed essere al passo con i tempi.

Ristorante Trattoria  
via del Pozzo delle Cornacchie, 25  
00186 Roma  
tel. 0668301427  
[www.ristorantetrattoria.it](http://www.ristorantetrattoria.it)

Ufficio stampa:

**Hirmondo** sas