



TRATTORIA

CENTRO - PANTHEON
 VIA DEL POZZO DELLE CORNACCHIE 25
 www.ristorantetrattoria.it
 ☎ 06 68301427
 [Tavola 19A, 113 - n°623]

Chiuso: domenica
 Ferie: agosto
 🚫 100 - 🕒 23.30
 🚫 no - 🗂 tutte
 ♿
 € 65 vini esclusi

Data:	11 giugno 2008
Testata:	Ristoranti di Roma 2008 2009 La Repubblica
Periodicità:	annuale
Città:	Roma

Esce di scena dopo tre anni lo chef-star Filippo La Mantia, in questo locale di tendenza (e sostanza) creato da Ilde e Paolo Cerulli ma resta la squadra vincente formata con grande attenzione nel tempo dai patron. Garanzia d'alta cucina e servizio di sala affabile e professionale con camerieri giovani, che con gentilezza curano ogni tavolo. E vi sentirete come a casa. Solo per i dolci elaborati dal pasticciere parigino Stephan Betmon, allievo di Alain Ducasse e Pierre Hermé, vale la visita. Poi, la mano felice ai primi di Marco Sangiorgio e ai secondi di Simone Santini, mentre gli antipasti li cura il giovane Tiziano Tanteri. Ecco allora dalla moderna cucina a vista, menu basati solo su materie prime di stagione eccellenti. La festa dei sapori si apre con i noti e sempre più apprezzati profumi di Sicilia, caponata, panelle di ceci, sarde a beccafico, ricotta arustuta con miele di zibibbo, arancini con zafferano e Ragusano, polpette di melanzane. Sempre in carta, cous cous alle verdure, con mandorle e pesce agli agrumi. Tra le novità pasta al ragù di spigola con carciofi alla menta, mezzemaniche alle castagne, spaghetti con mazzancolle. Poi la richiestissima Norma accanto ai bucatini con sarde e mollica tostata. Tra i secondi migliori il pescespada affumicato in casa su misticanza con oltre dieci erbe di campo, coda di rospo marinata alle erbe con noodles di ceci e radicchio saltati, gamberoni scottati con verdurine, seppioline ripiene, cotoletta alla palermitana, spezzatino di vitello alla Malvasia e per i vegetariani proposte di tortini e frittate. Ottimi i pani e i grissini sfornati da Tiziano e gli spettacolari dolci del maestro francese: torta calda al cioccolato con composta di avocado, banana e lime, variazione al caffè (soufflé,

crema, spuma), bianco mangiare, trilogia di mele, stufato di pere alla cannella con gelato al fiordilatte e poi sorbetti "fatti da noi" di cachi, di pistacchio, di cocomero, di castagne. Bella cantina tutta italiana curata da Samuele Mulleri responsabile anche della sala. Sosta ideale per colazioni di lavoro.

Ufficio stampa:
ffirmondo sas