



Data:	12 novembre 2008
Testata:	Guida I Ristoranti di Veronelli 2009
Periodicità:	annuale
Città:	Treviolo (BG)

ROMA

Trattoria



00186, via del Pozzo delle Cornacchie 25;
tel. 06/68301427, fax 68215361.
info@ristorantetrattoria.it
www.ristorantetrattoria.it
Nessuna carta di credito

€ 69

☞ domenica ☹️ 12,30-15,30/19,30-23,30 🇺🇸 agosto

👤 2003 🍷 elegante-moderno, spettacolare la cucina a vista

👤 lo chef Simone Santini; ai dolci, Stéphane Betmon; in sala, Samuele Mulliri e i patron Paolo e Ilde Cerulli.

Piatti: cucina d'"importazione", d'origine siciliana poi risolta in chiave (anche) creativa; cito: arancini di riso allo zafferano con canestrato; "rascaturi" (crocchette di patate con caciocavallo e menta); linguine all'astice al timo (per due persone); cous cous con cime di rapa e frutti di mare; pasta con pesto d'agrumi, basilico, melanzane e tuma persa; involtini di spatola con radicchio e indivia belga grigliati; coda di rospo all'agghiotta di fave; lacerto "ammuttunato" (roastbeef ripieno di guanciaie con erbe aromatiche e ragusano); coniglio porchettato al rosmarino con albicocche secche e tortino di fegatini e carciofi. Di casa il pane. **Dolci:** cannoli; cassata; biancomangiare alla mandorla con croccante di frutta secca; torta al rabarbaro, fragole e pistacchi con zuppa dolce di tapioca e noce di cocco.

Salumi: salame e capocollo di maiale dei Monti Nebrodi. **Formaggi:** fiore sicano, ragusano e canestrato.

Vini: carta, siciliana soprattutto, di buon portamento.

Ufficio stampa:

ffirmondō sas