

# ROMA nel Piatto



2008

la guida libera e indipendente  
sulla ristorazione romana

La Pecora Nera  
  
EDITORE

le guide

61/2

75 Tav. 5 B-3

## Cantina Cantarini

€ 30

Piazza Sallustio, 12 (Piazza Fiume)  
Tel. 06/485528

Cucina: **romana - pesce**Chiuso: **Domenica**Chiusura cucina: **22.45**Ferie: **tutto Agodal 24 Dic al 6 Gen**Carte di credito: **tutte**

Ed. 2007  
6+

Su un lato della pentagonale Piazza Sallustio campeggia l'insegna della Cantina Cantarini - vini e cucina delle Marche. Se cercate un ristorante dove assaporare i piatti di questa regione, generosa per la cucina di mare e di terra e assai rinomata per le sue ottime cantine, ecco, forse non è questo il luogo giusto! Solo nei giorni feriali è possibile gustare i piatti tipici, mentre nel menù del fine settimana non vi è alcuna traccia di cucina regionale. Solo la lista dei vini, peraltro con una sezione scarna di verdicchio, ci ricorda dove siamo. A seconda delle stagioni si può scegliere di cenare sulla piazza oppure all'interno, nella sala illuminata al neon, con arredi semplici, tavoli vicinissimi sui lati e corridoio libero nel mezzo per il passaggio dei camerieri. Ci sistemiamo al tavolo apparecchiato con tovaglia di carta, piccoli calici di vetro spesso, forchette e coltelli con manico di plastica: tutto sommato un ambiente d'antan cortese e familiare che ci mette a nostro agio.

### In Cucina

Per iniziare scegliamo il (trascriviamo dal menù) "soté": cozze, vongole veraci e cannolicchi preparati misurando bene il vino bianco e con poco prezzemolo. Ci conquistano subito! Inzuppamo pure il pane nel brodetto denso chiaro che rimane (il che in certe occasioni è segno di ottima educazione). Proseguiamo con due paste: una ben amalgamata, nera ai moscardini, e l'altra alle vongole, non esaltante per i pochi molluschi e gli ingredienti slegati fra loro. Avremmo anche preferito in entrambi degli spaghetti più spessi. Ordiniamo poi le mazzancolle al limone, delicate e freschissime, e un fritto di calamari e gamberi, ben eseguito sia nella doratura che nella consistenza delle bianche carni. Per dessert, scegliamo un classico creme caramel, né troppo dolce, né troppo brunito alla base: genuino e ben riuscito. Insomma, non un angolo di Marche a Roma, ma piatti di mare gustosi preparati con semplicità ed esperienza.

### Caffè

Fatto con la macchinetta da ufficio: commenti superflui...

61/2

76 Tav. 5 A-3

## Girarrosto Fiorentino

€ 56

Via Sicilia, 46 (Veneto)  
Tel. 06/42880660

[www.girarrostofiorentino.it](http://www.girarrostofiorentino.it)

Cucina: **tradizionale**Chiuso: **mai**Chiusura cucina: **23.30**Ferie: **mai**Carte di credito: **tutte**

Ed. 2007  
novità

Passeggiando per Va Sicilia, da Piazza Fiume verso Via Veneto, già a distanza si nota la grande insegna di questo locale. L'ambiente non molto grande (una ventina di tavoli piuttosto ravvicinati) è caratterizzato da un arredo decisamente classico, con un'evidente predominanza di legno e velluto sulle pareti. Il servizio è affidato ad un folto stuolo di camerieri che gestisce senza difficoltà i numerosi ospiti (essenzialmente stranieri) che ogni sera affollano il ristorante, rendendolo in molti casi rumoroso. Se il vostro obiettivo è un tête a tête questo indirizzo non è proprio ciò che fa al caso vostro, essendo più adatto ad una cena in famiglia o tra colleghi. Il menù è ampio ed offre piatti della tradizione, sia di mare che di terra oltre a qualche proposta toscana. La qualità della cucina è buona ma, considerando la fascia di prezzo, ci aspetteremo qualcosa di più (il filetto a 24 euro ci sembra esagerato!). Nulla da dire sulla carta dei vini, ampia, correttamente strutturata e con diverse mezze bottiglie.

### In Cucina

Tra gli antipasti abbiamo assaggiato le salsicette di Siena, bocconcini di salame dal macinato asciutto e poco grasso e dal sapore assai sfizioso. Pur avendone ordinata una sola porzione, il cameriere ci ha servito un piatto abbondante ed infatti...voilà, nel conto le porzioni erano due! Tra i primi ci siamo fatti consigliare degli ottimi tagliolini nella variante al limone (cremosi e molto profumati) ed in quella ai carciofi (con questi ultimi teneri e ben sposati con la pasta). I secondi ci hanno lasciato qualche perplessità: nella battuta di manzo al pepe rosa, abbiamo avvertito la carne resistente al coltello ed in alcuni punti nervosa, mentre nella spigola all'arancia il sapore del pesce risultava coperto da quello più netto dell'agrume. L'offerta dei dessert non presenta particolari sorprese: la torta al cioccolato ha avuto la meglio sulle altre proposte ed ha concluso discretamente la nostra cena.

### Caffè

Data la cospicua affluenza di turisti non poteva essere diverso: caffè lungo!