

romacé


IL MOTORE DI RICERCA DEL TUO TEMPO LIBERO

HOME
CINEMA
MUSICA
NIGHTLIFE&LOCALI
TEATRO
ARTE
RISTORANTI
CORSI
PRODOTTI

Account
login
registrati
Oggi a Romacé'
cerca
commenti
la mia agenda

ristoranti

PRIMO PIANO



Gaetano Costa, l'effetto è nulla senza il sapore

Come un Lego del gusto, sono stati previsti tre menu, da comporre con diverse pietanze a scelta

Un'architettura d'interni d'effetto: chef's table con vista sulla cucina, bianco, nuance di rosso e acciaio ben dosati, squadra dressata in modo consono alla cornice. Tutte le "armi" per l'effettone da parte dello chef che firma il locale ove è giunto dopo "migrazione" di poche decine di metri (prima timonava una piacevole tavola d'hotel in via Veneto). Ovvio però che, senza sapore, il resto sarebbe pura calligrafia. Costa, che lo sa, ci mette allora del suo sotto forma di pensiero e azione. Ecco dunque i tre menu a salire (60, 80, 100 euro) combinando un numero crescente di portate da una proposta che non "sbarra" ideologicamente i confini tra antipasti, primi e secondi, e punta invece su una doppia traccia di lettura tra piatti di giro e classici della cucina, oltre naturalmente alla carta dei dessert. Ogni giorno dunque un elenco di pietanze è proposto al gioco combinatorio del cliente, chiamato a comporre, pescandovi come fossero mattoncini di un Lego del gusto, il suo menu su misura. Ma con cosa? Ad esempio, con una crema di lenticchie ai crostacei profumata dal tartufo; o il gioco ammiccante dell'astice con verza e tartufo nero, e mediazione di una salsa agrodolce; o ancora i ravioli di zafferano ai tre cavoli in guazzetto di cannolicchi e basilico rosso. A pranzo menu pret-à-porter più lievi (anche nel costo: 36-38 euro) ma pure meditati ed esaustivi. Servizio all'altezza, e non solo nella forma. Cantina smart e "techno", ma un po' sotto il livello del resto, se non - e anzi in questo caso oltre - per alcuni ricarichi. Un'insegna comunque da tener d'occhio, se la voglia di strafare (o, al contrario, un troppo rigido stand by da anno per tutti poco generoso dal punto di vista commerciale) non ne turberanno, in modi opposti ovviamente, i fondamentali.

Antonio Di Martino

Via Sicilia, 45. Info: 06.42016822

Pubblicato il 26/03/2010 © Riproduzione Riservata

La vostra valutazione ★★★★★

I VOSTRI COMMENTI

Inserisci un nuovo commento

CERCA IL RISTORANTE

Inserisci nome

Inserisci Indirizzo

Seleziona Zona...

cerca

GENERE CUCINA

- Classica
- Creativa
- Carne
- Pesce
- Vegetariana
- Cucina Regionale
- Cucina Internazionale

AMBIENTE

- Quattro Chiacchiere
- Lume di candela
- In comitiva
- Elegante
- Incontro d'affari
- In famiglia

FASCIA DI PREZZO

- fino a 20€
- da 20€ a 35€
- da 35€ a 55€
- da 55€ a 75€
- da 75€ a 100€
- oltre 100€

PIZZERIE E WINE BAR

- Pizzerie
- Ristoranti con Pizzeria
- Enotecche e Wine Bar

STRUMENTI DI RICERCA

RICERCA AVANZATA

CONSIGLIATI

Voto:

Gli altri commenti

Non ci sono commenti



[CONDIVIDI](#)

[indietro](#)



[chi siamo](#) - [contatti](#) - [lavora con noi](#) - [newsletter](#) - [prodotti](#)

Villaggio Editoriale s.r.l. - Via Tiburtina, 912 00156 Roma - tel. +39 066610071 - p.iva 04749841005