



Pesce

● GAETANO COSTA LE ROOF

Novità all'ultimo piano del rinnovato Hotel Ritz dove è arrivato il bravo chef Gaetano Costa - lui ha già un altro ristorante all'hotel Aleph - con le sue pentole piene di tesori. All'ultimo piano con contorno di vista sui Parioli, in un ambiente elegante giocato sui toni del bianco e grigio, a pranzo e cena si assaggia un'alchimia di piatti veramente interessante tra polpo con spuma di luppolo, tonnarelli cacio, pepe e cicoria, risotto all'arancia con salicornia e scampetti marinati alle erbe, nonché fagottello rosso con burrata d'Andria e tartufo nero di Norcia. Le pietanze? Un cult intramontabile il suo pollo agli scampi o "l'uovo secondo Gaetano Costa" un concentrato di sapori, sostanza e gusto ovvero un uovo poché con spinaci saltati croccanti, fonduta di tartufo nero e crosta di patata rossa. Molto golosi i dessert: da bis i gelati e lo zabaglione con gelato al caffè. 70 euro. Via Chelini 41. Tel. 339 5402567 - 342 8903601 - 06 802291. Chiuso lunedì. (I.t.)