



Italia a Tavola network

quotidiano online di enogastronomia, territorio, ristorazione e ospitalità
sono le 10:14 di lunedì 17 maggio 2010 - 14.275 articoli presenti nell'archivio



HOME ALIMENTI BEVERAGE ENNEWS SALUTE AGGIORNAMENTI NEWS LOCALI APPUNTAMENTI TURISMO CIRCOLI LIBRI RICETTE OROSCOPO

La nostra squadra IlNetwork Contatti Pubblicità Linkutili Policy Abbonamenti



Google™

Cerca nel sito

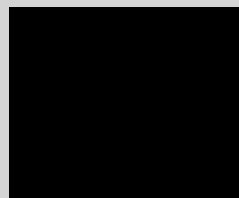
per parole chiave ...

per codice ...



Storia Caffè
Caffè cappuccino e cioccolato: solo Risultati eccellenti: Dolce Gusto!
www.dolce-gusto.it

Ristorante di Pesce
Trattoria Marinelli a 3 minuti dal Palacongressi di Rimini
www.damarinelli.it



LOCALI > RISTORANTI E PIZZERIE

15/05/2010 14.36.00

Non chiude mai il Gaetano Costa "Fabbrica di sapori" per veri intenditori

di Mariella Morosi

«Il mio locale deve rappresentarmi, deve parlare di me», dice Gaetano Costa, chef di lungo corso e patron dell'omonimo ristorante che ha giocato tutto sulla semplicità e sull'eleganza, e non solo quella dell'ambiente. Ama comporre i piatti con pochi ingredienti, esaltandoli in sapori e abbinamenti

È un sogno realizzato quello di Gaetano Costa, a neppure un anno dall'apertura del suo desiderato ristorante. Acciaio e trasparenze, gigantografie di una Roma utopica alle pareti, colori chiari e ampia cucina a vista: un invito al gusto e al relax a un passo di Via Veneto.

«Il mio locale deve rappresentarmi, deve parlare di me», dice Costa, chef di lungo corso che ha giocato tutto sulla semplicità e sull'eleganza, e non solo quella dell'ambiente. Ama comporre i suoi piatti con pochi ingredienti, esaltandoli nei sapori e negli abbinamenti, spesso proprio davanti al cliente. Agli "osservatori" è riservato un tavolo speciale, proprio davanti alla cucina.

Già la lettura del menu è un percorso del gusto: piatti di tradizione e di alta cucina, formule diverse ma tutte appaganti e con un ottimo rapporto qualità-prezzo: si va dalla light lunch con un calice di buon vino alle più sontuose proposte-dinner, ma si può anche spaziare tra le tentazioni e mixarle, secondo il proprio gusto. Tra gli imperdibili, l'insalata di fagiolini con triglie rosse e tartufo bianchetto e il cosciotto di pollo agli scampi con chiodini glassati e asparagi. Pane e grissini sono fatti in casa, come tutta la delicata pasticceria che accompagna i tè pomeridiani. Il locale infatti non chiude mai, come una vera casa, e accoglie a tutte le ore anche chi vuole soltanto leggere un libro in pace. 300 le etichette in cantina, tutte italiane, e qualche champagne.



Ristorante Gaetano Costa
Via Sicilia 45, 00187 Roma
Tel 06 42016731

Articolo correlato:
[Apri a Roma il Gaetanocosta Storia di un giovane chef](#)

Share / Save

CERCA NELLA SEZIONE

Inserisci una o più parole chiave

CERCA GLI ARTICOLI PER REGIONE ALL'INTERNO DELLA SEZIONE

Abruzzo	Basilicata
Calabria	Campania
Emilia Romagna	Friuli Venezia Giulia
Lazio	Liguria
Lombardia	Marche
Molise	Piemonte
Puglia	Sardegna
Sicilia	Toscana
Trentino Alto Adige	Umbria
Valle d'Aosta	Veneto

ARTICOLI RECENTI DELLA SEZIONE

Nella cucina del Byron regna l'eleganza mixata con schietti sapori mediterranei

Non chiude mai il Gaetano Costa "Fabbrica di sapori" per veri intenditori

Pescato del giorno e cucina ligure al Ristorante San Giorgio a Genova

Al Galletto d'Oro 2 di Martinengo pizze, specialità campane, pesce fresco

La Tavernetta da Elio in centro a Milano Tutti i sapori della tradizione toscana

[clicca per l'archivio della sezione](#)



Edizioni Contatto srl - Via Piatti 51, 24030 Mozzo (Bg) - Tel 035 460563 / 615370 - Fax 02 700557702 - P.IVA 02990040160 - [Contatti e-mail](#) & [Credits](#) - © ®