

» Corriere Della Sera > Roma > Ristoranti > *Gaetano Costa*

Accedi per votare!

25647

CREATIVI

Gaetano Costa

Ambiente: Gaetano Costa ha aperto il suo nuovo locale a pochi metri di distanza dalla precedente ubicazione, l'Hotel Majestic di Via Veneto. Design moderno e versatile per l'ambiente interno che, permette delle trasformazioni grazie all'utilizzo di pannelli scorrevoli, creando salette più appartate all'occorrenza. Al piano inferiore c'è la cantina dove sono conservate le bottiglie che ritroverete in una carta ben pensata ma con rincari non sempre corretti. Il livello della cucina è più che discreto ma a volte si ha la sensazione che i suoi piatti più creativi vogliano solo stupire.

Cucina: Insieme al nostro antipasto, un discreto strüdel di verdure con gamberi arrostiti e salsa al tartufo dalla pasta fillo leggermente unta, ci viene servito un ricco cestino del pane fatto in casa, nel quale ci stupiamo di trovare dei crackers commerciali lasciati per giunta all'aria. Ben fatti i tortelli farciti di melanzane, pesto al basilico e salsa alle vongole, dalla sfoglia sottile e la giusta proporzione tra contenuto e "contenitore"; molto buoni i bucatini al finocchietto con mollica di pane, cozze e zucchine, dal giusto amalgama. Poco riuscito il connubio mare-monti nell'ossobuco alla granseola con funghi bianchi: il sapore del crostaceo (presente soprattutto nella salsa messa a specchio) era coperto da quello della carne e dei funghi. Come dessert, vista l'origine campana dello chef, abbiamo preso "due modi per gustare il limone": una bavarese dalla consistenza leggermente gelatinosa ed un sorbetto dalla nota un po' acidula. Il caffè era leggermente sottoestratto.

Pregi: Bella location a pochi passi dalla suggestiva via della "dolce vita".

Difetti: Difficoltà nel trovare il parcheggio.

Chiusura: Sabato a pranzo e Domenica

Apertura cucina: Cucina aperta sino alle 22.30

Gaetano Costa
Via Sicilia 45
Roma (RM)
Tel: 06/42016822
Sito Web
IN COLLABORAZIONE CON
LA PECORA NERA

EDITORE



