

roma del Gambero Rosso 2008

Cribbio!

San Lorenzo
via dei Campani, 65
☎ 06490217



- **Chiuso:** lunedì;
aperto solo la sera
 - **Ferie:** mai
 - **Coperti:** 60
 - € 35 vini escl.
- ☎ tutte * 🍷

Trattoria. Ha appena qualche mese di vita questo locale che ha rilevato una storica pizzeria del quartiere San Lorenzo, e la pizza, di buona qualità, la si può continuare a mangiare. Ma è la cucina il punto di forza del progetto dei due soci, Alberto Alfieri e Antonio Marclanò: selezione e stagionalità delle materie prime [il menu cambia in funzione di queste ultime], pani e paste fatte in casa, due linee di piatti: una legata alla tradizione, l'altra un filo più creativa. Entrambe sono ben gestite dalla mano leggera di Catia Carpineti. Abbiamo assaggiato: un buonissimo baccalà in agrodolce alla romana su cestino di pasta brisée, cartoccio di alici fritte dorate con besciamella vegetale al limone e prezzemolo, saporita zuppetta di molluschi crostacei e farro, ravioli di pasta all'uovo ripieni di melanzane e basilico con salsa di

pomodorini, grintosi spaghetti cacio e pepe, insalata di tiepida di mare con corona di riso al pesto [il piatto che meno ci ha convinto nel legame dei sapori], entrecôte argentina con riduzione di aceto balsamico. Non da meno il capitolo dolci: parfait Hemingway [parfait di ananas con cocco e bicchierino di rum], crème brûlée aromatizzata al limone e timo. Alcune cose sono ancora da calibrare: il servizio soffre le serate di pienone, la carta dei vini è ancora in divenire [anche se le scelte non sono banali], ma la sosta è consigliata, anche per i prezzi.