

CRIBBIO!

Antonio Marcianò e Alberto Alfieri hanno creato una trattoria calda ma semplice e soprattutto squisita grazie alla mano di Catia Carpineti e alle pizze dall'impasto a lunga lievitazione.

Pane, paste, patè sono fatti in casa e convincono in pieno terrina di capretto e carciofi con verdure croccanti, spaghetti alici, mollica e finocchiella, fettuccine con ragù di fegatini e cicoria ripassata.

Poi carpaccio di scamone argentino, scapece di tonno tortino di fave e cicoria, arista in crosta *speciale*. Dolci ottimi. Piatti per celiaci. 35 euro, via dei Campani 65, 06.4469941. No lunedì. Solo sera