



L'Olimpo, roof su Roma Qualità al prezzo giusto

Hotel Bernini Bristol L'Olimpo

Roma, piazza Barberini 23
Tel. 06-488931
Sempre aperto
Prezzo medio: da 30 euro (menù di mezzogiorno) a 85 euro

Si
Panorama gourmet su tutta Roma
No
Carta dei vini che meriterebbe qualche piccola rivisitazione

CUCINA: ●●●●●●●●
AMBIENTE: ●●●●●●●●
SERVIZIO: ●●●●●●●●
CANTINA: ●●●●●●●●



Tullio
Roma, via di San Nicola da Tolentino 26
Tel. 06-4745560
Solido, sicuro, questo locale dal cuore toscano regala sempre una cucina di scoppiettante seduzione



Antica trattoria Tritone
Roma, dei Maroniti 1
Tel. 06-6798181
Look accattivante, piatti che potrebbero osare di più

Qino

Terre Alte
Livio Felluca
Prezzo: 40 euro

●●●●●●●●



Giacomo A. Dente
giacomo.dente@gmail.it

IL RISTORANTE

Non è per tutti avere Roma a portata di sguardo, anzi, distesa a perdita d'occhio, magari con un calice di buon vino per conciliarsi con le piccole, grandi cose della vita. In questo caso nella pienezza di una luce sottolineata dai marmi, il roof di questo albergo raffinato si presta a una fruizione gastronomica a tutto tondo. La salita all'Olimpo (così si chiama il ristorante del roof) non è preclusa a budget da comuni mortali, perché con 29 euro, per il business lunch, si può gustare un menù davvero sfizioso composto da un benvenuto dello chef un piatto unico (come l'ottimo polpo alla piastra al sale rosso su tortino di patate) un calice di vino, acqua, dessert e caffè. Il valore aggiunto lo fa lo chef Michele Simioli, una solidissima esperienza alle spalle, una gioiosa inclinazione al sapore

italiano senza esagerazioni creative, una rigorosa selezione delle materie prime (cartina di tornasole, gli ottimi crudi di pesce) che finiscono nel piatto per un risultato finale piacevole e convincente. La carta spazia in tutte le direzioni. Si comincia con un classico come i gamberoni croccanti in pasta kataifi, davvero buoni, anche per la felice correzione con un contrastante caramello di lamponi. A seguire, molto buoni nella loro nuda semplicità i ravioli di burrata con pomodoro datterino e basilico, non meno dei tagliolini all'amatriciana con pesce spada e pecorino di fossa. Un piatto molto proposto, d'accordo, ma qui la tagliata di tonno in crosta di pistacchi di Bronte con valeriana all'aceto di Cabernet conquista il palato e ben dispone ai dolci di immediato impatto come la Piramide ai tre cioccolati o il biscotto pere ricotta e carota al Cointreau. Una esperienza fuori dal mondo, con Roma per cornice, resa ancora più godibile da un servizio attento e molto gentile.



LO CHEF Michele Simioli con i suoi collaboratori

