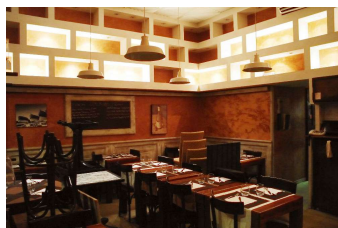


Osteria Scaloni (ROMA)

Written by Angelica

Sunday, 07 August 2011 07:36



Avete presente il ristorante sotto casa? quello che in realtà non si conosce affatto perchè, proprio il fatto che sia vicino, appena usciti dal protone vi fa dire... va beh, ci vado la prossima volta, tanto sta qui sotto!

Beh io ci sono andata alla fine... e che bella sorpresa! Il ristorante in questione è l'**Osteria Scaloni** nel quartiere Prati (ora che sapete dove abito non venite a darmi le legnate eh!). Una deliziosa piccola enoteca con un bel dehors estivo circondato da siepi di rinosperni (belli come i gelsomini ma, fortunatamente, con un profumo meno intenso).

L'Osteria Scaloni, come il nome può suggerire, offre una notevolissima scelta di vini e nasce soprattutto per degustazioni e aperitivi, ma, da quando ha aperto un po' di anni fa, è diventata anche uno dei posti di riferimento per il pranzo per i numerosi uffici che si trovano nel quartiere, anche perchè i menu del pranzo "light" è buonissimo e ha un prezzo più contenuto.

Questo ristorante nasce come secondo "figlio" della vera e propria Enoteca Scaloni (enoteca storica), che si trova nella parallela Viale Mazzini e dove potrete trovare quasi ogni ritrovato, famoso o raro, del bere italiano ed estero. Quindi nel 2000 Fabio Scaloni e Adriano Giannini hanno messo su questo bel locale, piccolino, ma arredato modernamente con gran gusto, con le sue nicchie in muratura, bianche e color ocra, debitamente illuminate, e le specialità del giorno scritte sulla grande lavagna. Vi sentirete decisamente a vostro agio, il servizio è rapido e discreto, senza essere pressante, e avrete tutto il tempo di conversare indisurbati mentre mangiate all'aperto (ve lo consiglio vivamente d'estate, perchè Via Carlo Mirabello è una stradina tranquillissima).

Ma veniamo al Menu. Piatti fissi della tradizione come gli strozzapreti cacio e pepe oppure i rigatoni all'amatriciana (e che amatriciana), la bistecca marchigiana o la tagliata all'aceto (carne di ottima qualità) sono affiancati a piatti più originali, principalmente a base di pesce.

{/image}osteriascaloni2.jpg{/image}

Per cominciare con gli antipasti di terra vi consigliamo gli involtini di melanzane e vegetali (cicoria e olive taggiasche) caldi con grana, davvero gustosi, oppure lo strudel vegetale con le zucchine. La ricerca della materia prima è sempre raffinata e troverete infatti al mozzarella di bufala di Paestum sia negli antipasti di terra insieme al prosciutto di parma, che in quelli di pesce in bruschetta con la bottarga. Questi ultimi non li abbiamo assaggiati, ma ci è rimasta curiosità per il battuto di patate e gamberoni e il polpo verace caldo in salsa catalana. Se il menu non varierà troppo conto di provare la volta prossima, ma da quel che ho potuto vedere i piatti cambiano spesso, quindi non so...

{/image}osteriascaloni3.jpg{/image}

Abbiamo abbinato gli antipasti con un ottimo Moscato vinificato secco, davvero notevole.

Per i piatti di pesce, secondo me il vero punto forte di questo ristorante sia per la freschezza della materia prima, che per la creatività dei paitti presentati e gli accostamenti mai banali, vi consiglio di provare il testarolo (una pasta fatta di acqua e farina e stesa e cotta sul "testo", tipica pentola ligure) poi tagliata in quadrati irregolari e condita con un pomodorini, vongole e un pesto di basilico, davvero buonissima. Oppure gli strozzapreti con spada alla siciliana, profumatissimi. Di secondo vi consigliamo di non lasciarvi scappare il filetto di spigola al cartoccio con frutti di mare: pesce delicatissimo, pomodorini, vongole e cozze in quantità.

{/image}osteriascaloni4.jpg{/image}

{/image}osteriascaloni5.jpg{/image}

{/image}osteriascaloni6.jpg{/image}

Osteria Scaloni (ROMA)

Written by Angelica

Sunday, 07 August 2011 07:36

L'Osteria Scaloni vi guiderà con abilità fino al dolce e anche qui lo chef potrà dirvi la sua. Ne abbiamo provati diversi e sono stati davvero tutti di buon livello e ben presentati. Il tiramisù con i savoirdi di Sardegna è davvero notevole, e altrettanto buono, anche se non proprio fantasioso il millefolgie sbriciolato con la Chantilly, in ogni caso ben eseguito. Per gli amanti del Pistacchio c'è un ottimo semifreddo dal sapore intenso e decorato con crema al cioccolato.

{/image}osteriascaloni7.jpg{/image}

{/image}osteriascaloni8.jpg{/image}

{/image}osteriascaloni9.jpg{/image}

Davvero un ottimo ristorante l'Osteria Scaloni, che ci sentiamo di consigliarvi, e in cui anche il servizio è cortese e mai invadente, permettendovi appieno di gustare appieno la vostra serata.

Osteria Scaloni

SERVIZIO: ottimo. Inoltre la cucina chiude alle 23:00 permettendovi di mangiare abbastanza tardi per essere a Roma.

PARCHEGGIO: la sera non è un problema, ma a pranzo è meglio andare in motorino.

PREZZO: 35 euro vini esclusi

GIORNO di CHIUSURA: domenica

INDIRIZZO: Via Carlo Mirabello n°8

TELEFONO: 06 372 1593 ?(consiglio di prenotare soprattutto per riservare il tavolo fuori in estate o se siete molto numerosi)

{googleMaps addr="Via Carlo Mirabello, 8, 00195 Roma"}