

ASINOCOTTO

Trastevere

via dei Vascellari, 48

☎ 065898985

www.asinocotto.com

74



45

Cucina
14 Cantina
7 Servizio
7 Ambiente
1 Bonus

- **Chiuso:** lunedì; aperto solo la sera
 - **Ferie:** variabili
 - **Coperti:** 35
 - € 50,00 vini escl.
- ☞ tutte * ♿ 🐕

Ristorante. Giuliano Brenna è uno chef scanzonato e giocoso, come lascia intendere il nome del ristorante che ha aperto a Trastevere oltre otto anni fa. Attenzione, però, perché dietro a questa disinvoltura si cela una consapevolezza tecnica di tutto rispetto. Che si

annuncia nel trompe l'oeil della tartare di barbabietola con sedano rapa agli agrumi, sfiziosa simulazione di colori e consistenze bovine; e si precisa poi nella successione di piatti ben focalizzati, dove l'idea convive in buona armonia con una fragrante materia prima. Come per le noci di capesante con rape e cardamomo, per i ravioli ripieni di robiola ai tre lattini con profumi di limone e timo, per le caserecce con coda di rospo radicchio e fave all'aceto di mele, per il filetto di rombo in crema di cozze al curry, o per le succose

costolette del carré d'agnello alla stout con sedano e borragine. Un plauso dunque meritato a uno dei pochi locali trasteverini che continua il suo personale percorso di ricerca (anche nella scelta dei vini), nonostante la clientela in larga parte turistica. Prezzi corretti, parcheggio improbabile. Il bonus è per la carta dei tè, con diverse varietà recuperate dai negozi parigini di mariages freres, e per la proposta di alcuni vini da dessert al calice, in abbinamento ai diversi dolci