

RISTORANTI

LAZIO/ROMA A cena nella magia di Trastevere

In una cornice informale, piatti gustosi e insoliti fanno del locale, anche in agosto, un punto di riferimento per i buongustai della Capitale

COME SI ARRIVA

Sul Lungotevere Aventino, si gira a sinistra, attraversando il Ponte Palatino; quindi, ancora a sinistra, sul Lungotevere Ripa. Dopo 100 metri, si prende a destra via Ripense e, ancora a destra, via Pietro Peretti. Percorsi una ventina di metri, s'imbocca, a sinistra, il vicolo della Scalaccia, per continuare in via dei Salumi, girare a sinistra nel vicolo dell'Atleta e, ancora a sinistra, in via dei Genovesi. Dopo una quarantina di metri, a sinistra, s'imbocca via dei Vascellari, dove si trova il locale.



È il tipico locale trasteverino, informale e rustico. Ma "Asinocotto" rivela le sue vere doti in cucina, con una vasta proposta di ricette italiane, rivisitate con intelligenza. Tra gli antipasti, per esempio, sono una vera leccornia gli "spiedini di gamberi al bacon": sgucciati, alternati sugli spiedini a pomodorini e avocado, sono avvolti in un velo di bacon, grigliati e serviti con una salsa di gambero. Fresca e leggera, la "tartara di barbabietola rossa" è cucinata al vapore e poi condita con scalogno, capperi, cetriolini e tuorlo d'uovo crudo. Chi cerca i sapori del mare può optare per le "tagliatelle ai molluschi, ortaggi e olive nere", se si preferiscono i sapori intensi, invece, si devono scegliere i "ravioli di coniglio e fegato d'anatra", conditi con una crema ai funghi. Per secondo, un piatto di ricerca è la "cermia in passata di fave e vongole veraci all'anice": il filetto del pesce è cotto al forno, le fave sono saltate e cotte nell'acqua delle vongole, passate e aromatizzate con un tocco di liquore d'anice, quindi, unite alle vongole sgucciate e assemblate al pesce. Per dessert, "pere alla vaniglia con mousse di cocco" e la "bavarese di caffè", dolce che ricorda il "tiramisù": una mousse di caffè servita con meringa all'italiana e mascarpone.

Asinocotto via dei Vascellari 48, Roma ☎ 06.5898965 CHIUSURA a mezzogiorno, tranne la domenica; lunedì. Agosto sempre aperto. COPERTI 35. PANCHESCO FINITO NO CARTE DI CREDITO tutte. CONTO 40 euro, bevande escluse



SOPRA L'INGRESSO DEL LOCALE. IN ALTO LA SALA, NEL CLASSICO GUSTO TRASTEVERINO. A SINISTRA LO CHEF GIULIANO BIENA AL LAVORO IN CUCINA.

Maratea Alla riscoperta della Lucania

30 weekend golosi in ITALIA



GLI ITINERARI

TRENTINO In via di Fassa, sentieri per tutti
 SPAGNA Pellegrini del gusto verso Santiago
 CORSICA Con la moto, lungo strade segrete

LE GUIDE

BIENNE Sapori d'estate con le migliori
 RISTORANTI Aspettando il trapietto
 ALBERGHI In vacanza con Fido e Felix

Lazio/Roma: A magical dinner in Trastevere. In an informal setting, tasty and unusual dishes make this place a point of reference for the gourmets of the Capital, even in August.

Its the typical Trastevere place, informal and rustic. But the Asinocotto reveals its true gifts in the kitchen, with a vast offering of Italian recipes, revisited with intelligence. Among the antipasti, for example, is a real delicacy, the skewer of shrimp with bacon: shelled, on the skewer alternating with tiny tomatoes and avocado, grilled and served with a shrimp bisque sauce.

Light and fresh the tartare of red beet: steamed and then dressed with shallots, capers, miniature pickles and egg yolks. If you are in search of flavors of the sea, you can choose tagliatelle with shellfish, vegetables and black olives. If you are looking for more intense flavors, you should choose the ravioli of rabbit and foie gras, dressed with a mushroom sauce. For the second dish a plate to look for is the grouper with bed of flat beans and clams with anise: the filet of fish is baked in the oven, the beans are sautéed and cooked in the water of the clams, then crushed and flavored with a touch of anise liquor. Finally the fish and shelled clams are assembled on the bed of crushed beans. For dessert, pears in vanilla with a coconut mousse and the bavarian of caffè, a dessert that reminds one of tiramisù: a mousse of caffè served with meringue *all'italiana* and sweet marscapone cheese.