

Time Out

Roma

Settimanale per vivere, sopravvivere e divertirsi
come a Londra e New York ora anche a Roma

18 - 24 febbraio 1999 - anno 3 - n. 7 L. 2000

La novità

L'Asino cotto

Giuliano Brenna ha - pur giovane - come si dice in questi casi, un passato: il Soti's di Milano, l'Eden di Derflinger, gli States, contano nell'educazione al gusto di uno chef. Il futuro invece Brenna è venuto a farselo qui, nell'East Side di Trastevere, in un ex locale di tendenza sudamericana. Qui lo chef ha importato, oltre alla fantasia e la capacità di padroneggiare accostamenti particolari di erbe e carni, spezie, ortaggi e paste, e la sua trasparente passione di pasticciare, anche la rivendicazione a radici panculturali nel suo lavoro, con piatti dai riferimenti letterari (vedi il proustiano riso dell'imperatrice, al primo posto tra i dessert). Il risultato? Piacevole, divertente, ma per ora - se un limite va rilevato - ancora un po' timido. Certi contrasti "promessi" e arditi spiccano, ancora, più sulla carta che nel piatto. Ma è solo l'inizio... Carta dei vini misurata ma discreta, servizio cortese.

**Via dei Vascellari 48 (Trastevere),
tel. 065898985. Chiuso lunedì.
Orari di cucina 12,30-14,30/20-
23. Prezzo medio 45.000 vni
escl. Carte tutte. Coperti 35.**

"Giuliano Brenna has, despite being young, as they say in such a case, a history: at Soti's in Milano, at the Eden of Derflinger, in the States. All these count in a the development of a chef's taste. Brenna has come to make his future, however, here, in the 'East Side' of Trastevere, in an ex-locale of South-American tendencies. Besides his fantasy and ability to master particular combinations of herbs and meats, spices, garden vegetables and pasta, and his clearly visible passion for desserts and pastry, the chef has imported a conquest of cross-cultural roots into his work, with dishes with literary references (note the Proustian 'Empress's Rice', in first place among the desserts). The result? Pleasurable, fun, but for now, if one must cite a limit, a bit timid. Certain promised contrasts stand out more on the menu than the plate, but it is only the beginning.... The wine list is well measured, service is courteous."