



IL RISTORANTE



Asino Cotto

via dei Vascellari, 48.
Chiuso il lunedì,
aperto gli altri giorni
solo a cena, a pranzo
su prenotazione.
Prezzo medio €35, ma
gruppi e feste private
a menu fisso a €25.
☎ tel. 06 5898985.

L'arte del mangiare e dell'accoglienza

Ospitale, ricercato, curato nel particolare è l'ambient del ristorante Asino Cotto in via dei Vascellari, 48. Nuova gestione, gay friendly, i nuovi proprietari Alessandro e Brent possiedono anche un agriturismo in Toscana che fornisce gran parte dei prodotti biologici che si possono gustare in tavola. Tra luci a forma di grappolo d'uva, decori alle pareti arriva in tavola "la cucina mediterranea rivisitata": formaggi caprini aromatizzati alle erbe o stagionati in foglie di tabacco, ravioli di ricotta di capra e misticanza, filetto di cervo alle more con verdure croccanti, brasato di manzo al cioccolato fondente, tonno alle erbe, garganelli con coda di rospo e pesto. Il tutto annaffiato con degli ottimi vini di ogni parte d'Italia e senza dimenticare i dolci, anch'essi ricercati e particolari, come il "chocolate decadance" e la "cheese caque", ovviamente con formaggio di capra. [TERESA COVELLO]

LOUNGE ZONE ALL'ASINO COTTO

☀ Una novità dell'Asino Cotto è la zona lounge-wine bar, tra musica live, incontri letterari, mostre. Dalla sala ristorante sul piano strada, un'antica scala conduce al piano sottostante, alle vecchie cantine del palazzo, recentemente ristrutturati. I locali sono caratterizzati da un soffitto a volta. Qui, si possono assaporare piatti freddi a base di salumi d'oca, selezione di formaggi, insalate, dessert, accompagnati da una selezione di tè raffinate, come il Fauchon e il Mariage Frères, servite in originali teiere cinesi che gli stessi proprietari hanno acquistato in oriente. Degustazioni dedicate a piccoli produttori come la Tenuta Vitereta nell'Aretno, ma anche ai blasonati, come la Tenuta San Guido in Toscana o la Vinicola Benanti in Sicilia. ☎ info: 06 5898985.