

Asinocotto

Trastevere

via dei Vascellari, 48

☎ 065898985

www.asinocotto.com

Chiuso: lunedì;

aperto solo la sera

Ferie: variabili

Coperti: 35

€ 50 vini escl.

☑ tutte * ♿ 🐕



73



51 Cucina | 14 Cantina |

7 Servizio | 1 Bonus

Ristorante. Il locale di Giuliano Brenna, ricavato da un antico edificio in un delizioso angolo di Trastevere, si conferma un valido indirizzo per chi è alla ricerca di un ristorante che si distacca nettamente dall'offerta turistica della zona. L'ambiente, dominato dall'uso del legno, è rustico e accogliente, l'atmosfera piacevole e tranquilla. La cucina, che fa largo uso di spezie, ortaggi e frutta, propone ricette moderatamente creative, che danno il meglio di sé negli antipasti e nei secondi. Da non perdere, come sempre, la tartare di barbabietola su sedanorapa marinato, ma anche il petto di faraona con salsa all'arancia e tè verde e il filetto di cervo alle more. Fra gli altri assaggi: i garganelli coda di rospo pesto e primizie, le orecchiette melanzane guanciaie e ricotta affumicata (eccessivamente saporite), il carré d'agnello alla birra scura con brunoise di verdure e zenzero (leggermente troppo cotto e con una nota amara). Si chiude piacevolmente con i dolci maison (torta di mele e cannella), con un'ampia scelta di infusi e tisane (bonus) e una bella selezione di distillati. Carta dei vini di respiro nazionale, con alcune interessanti proposte.