

I ristoranti del mese: Novembre



[Stampa la pagina](#)



E' molto più di un ristorante quello che abbiamo sperimentato per Voi una serata di primo Novembre, quando l'arrivo della brutta stagione si annuncia con un freddo non ancora pungente ma deciso e l'unico modo per combatterlo è un bicchiere di rosso nel tepore accogliente di un antico casale. Il luogo è **La Locanda dei Massimi**, all'interno della loro Tenuta, poche centinaia di metri fuori le mura della Città Eterna, eppure già campagna, quella romana sempre verde, antica, piena di segni di una Storia che non smette mai di affascinare. L'arredo è quello tipico dei casali e la scelta di dove sedere varia dai 50 posti della *Vecchia Locanda* ai 45 di una saletta chiamata *Tinello*. Prima di entrare però, si deve attraversare la suggestiva cornice della *Piazzetta del Borgo* dove d'estate si cena e gli ampi spazi dello *Chalet* dove con la buona stagione si festeggia allietati dalle prelibatezze della *braceria* e del forno a legna. In attesa che ritornino i tepori primaverili, noi che amiamo i forti sapori e le atmosfere delle stagioni più fredde ci immergiamo in quei **Sapori e Profumi d'Autunno** che ci hanno portato a scoprire questo posto. E con piacere trascriviamo il menù con cui esso ci ha dato il benvenuto: Crostini di paté e conserve del territorio romano.

Culaccio di cinta del Lazio con lamine di porcini e scaglie di pecorino in foglie di vite.

Minestra di ceci e cavolo nero con crostone di fegatini al porro.

Chicchette di patate al battuto di guanciale stagionato e granella di nocciole romane.

Lombetto di maialino alle mele renette, polenta tenera e sformatino di zucca.

Mousse di ricotta con marroni di Caprarola canditi al naturale.

Per i vini siamo, naturalmente rimasti nel Lazio con:

Ferratino Bui (Agr. Capodarco)

Casale Tiberio IGT Rosso (Cantina del Tufaiolo)

Castagnino Bio (La gentile di Caprarola).

Voto complessivo **7/10**. Da non perdere, quindi:
Via Portuense, 863 (Incrocio via del Ponte Pisano).

Info: www.locandadeimassimi.com

oppure **Tel. 06 6550684**.