

SAPORI D'AGOSTO

Aperti per ferie



Disegno
Mojmir J.

In Repubblica

MARTEDÌ 11 AGOSTO 2009

ROMA

pesce



MONSERRAT

Da anni la cucina del proprietario e chef Settino D'Onofrio è molto apprezzata. In menu, carpaccio di pesce spada, paccheri con ragu di spigola

Abbiamo scelto

Carne alla brace e tagliatelle al tartufo nel giardino della Locanda dei Massimi

LUNGO la via Portuense all'altezza dell'uscita 31-32 del raccordo anulare, si incontra questo ristorante con giardino. Si comincia con il tagliere misto di cinta senese, formaggi dop con miele e con letture e un fagottino di ricotta adatto anche ai celiaci. Si prosegue con tagliatelle al tartufo con polpa di granchio e crema di zucchine, gnocchetti di patate al battuto di guanciaie, pecorino e malanzane, o scialatielli "dei massimi" con vongole veraci, funghi, pollo fresco e pachino. Poi carne alla brace servita nella spada come il churrasco argentino. Anche pizzeria e menu per celiaci. Aperto tutto il mese. 35 euro. Via Portuense 863. 06.6550684. Sempre aperto.

in bia
boml
all'as
orec
zucc
pesc
grigl
pesc
Chiu
al 17
Mon
06.6
No li

FERI
In tar
arriv
di fru
filett