



Tavola

RISTORANTI TRATTORIE PIZZERIE



I proprietari Alessandro Pietrini ed Egle Pepe. Foto M. Frassinetti/Agf

RISTORANTI A Ostia "La Caletta" propone un menu tutto di pesce

Profumi del lungomare tra pannocchie e telline

di Loredana Tartaglia

Proprio di fronte al mare di Ostia la famiglia Pietrini gestisce questo ristorante dall'aria semplice e familiare, con tavoli e sedie in legno impagliate, tovaglie scozzesi ed ecru, dove non si rincorrono né piatti, né arredamenti alla moda. "Guardiamo più alla sostanza" tiene a sottolineare Francesca, moglie di Sandro Pietrini che con il fratello Maurizio e sua moglie Tiziana, gestisce il ristorante, non senza la preziosa collaborazione di Nonna Egle, la capostipite ancora in cucina ogni giorno per il pranzo. La cucina è

marinara con il pescato del giorno e i prodotti del mercato. In tavola arrivano seppietta con verza mantecata al vino bianco, polentina frita con moscardini al pomodoro fresco, crocchette di tonno, polpo al

nero d'Avola con tortino di riso, sauté di cozze. Appena seduti però ordinate le patate a sfoglia fritte, ideali da stuzzicare mentre si scelgono i piatti, per poi concedervi guardando il mare e la spiaggia con gli ombrelloni, i classici spaghetti alle vongole, le linguine con spigola e pachino, gli spaghetti tonno fresco e olive nere, i paccheri con coda di rospo, gli spaghetti con pannocchie o con telline. Le pietanze? Consigliati da Sandro o Maurizio, si può optare per cocchio al guazzetto, pescato del giorno al forno con pachino e olive, frittura di paranza, trancio di pesce spada o tonno cotto ai ferri, piccoli calamari, gamberoni e scampi alla griglia, tutti piatti dove il profumo del mare con cotture semplici persiste e rende godurioso il sapore. Ai dolci, rigorosamente home made, pensa Tiziana, la moglie di Maurizio che prepara semifreddo alla nocciola e mascarpone o allo zabaione, tiramisù, zuppa inglese, gelato di crema, sorbetto al limone o al melone.

LA CALETTA, lungomare Amerigo Vespucci 64 - Ostia Lido, tel. 06.56320323. Sempreaterto a pranzo; chiuso domenica e lunedì sera. Costo: 40 euro.

LA RICETTA de "La Caletta"

Linguine con la spigola

Ingredienti per 2 persone: 200 gr linguine, 300 gr spigola sfilettata, 100 gr di pomodorini pachino, mezzo spicchio d'aglio, olio, prezzemolo qb. Lessare le linguine e nel frattempo soffriggere in una larga padella l'aglio tagliato finemente in due cucchiaini d'olio. Aggiungere i pomodorini tagliati in quattro e poco dopo la spigola sfilettata. Cuocere per due minuti. Bollire la pasta, scolarla e mantecarla nella padella. Guarnire con prezzemolo tritato e servire.

TRIDENTE - PINCIANO - VENETO

• CARNE

PERCENTO

Nel locale regna la cucina della brava Michal Levy che con il patron Ferdinando Milea accoglie i clienti che vogliono gustare una cucina mediterranea concepita tra piatti italiani, marocchini, turchi o francesi. Il menu? Tartare di spigola con maki sushi all'erba cipollina, antiche fettucce alla siciliana, filetto di manzo di scottona servito con demigliace. Via Sora 48, tel. 06.68809554. **Chiuso martedì. Costo 60 euro.**

ANTONELLO COLONNA

Un locale polivalente nella terrazza del Palaexpò, con possibilità di scegliere secondo i gusti e le tasche. Antonello Colonna chef di rango, qui fa flirtare l'alta cucina con il buffet di tutti i giorni. C'è il brunch del weekend dove con 28 euro si mangiano piatti romani; un city lunch dal martedì al venerdì a 15 euro. Solo a cena, nel ristorante chic al mezzanino superiore, si degustano piatti sopraffini come scaloppa di foie gras, negativo di carbonara, "qubi" di coda alla vaccinara, sedano e fave di cacao. Scalinata di via Milano 9 A, Tel. 06.47822641. **Costo: 15/120 euro.**

tavola

63