

Ristoranti (320)

Roma | Gabriele Bonci cambia menu e musica all'Open Baladin

Lorenzo Sandano

Stanchi della solita pizza? Ecco la special con i corbarini

SdG Scatti di Gusto

Pesce fresco a Terracina? Al ristorante Cantina Cancelli

Andrea Spenzilli

Uliassi e il menu full optional per i foodblogger navigati

SdG Scatti di Gusto

Pizza | Cucinarla sulla brace del BBQ secondo Gino Sorbillo

Vincenzo Pagano

Salvatore Tassa e Marzia Buzzanca: cena a 4 mani in diretta

Andrea Spenzilli

Gualtiero Marchesi o come andare a cena con la storia

Lorenzo Sandano

Pizza a Roma | Abbiamo assaggiato la nuova pizzeria Tonda

Katie Parla

Volete saper com'è l'anguilla preparata da Roy Caceres?

Lorenzo Sandano

Roma | Venite a scoprire Tonda, la nuova pizzeria dopo Sforzo e 00100

Stefania Monaco

Roma | La pizza di Lievito Madre non vale una stella della Guida Michelin

Vincenzo Pagano

San Sebastian, guancia e txakoli a La Cuchara de San Telmo

Katie Parla

Guida Roma | Essere d'accordo con il 10 of the best pizza

Vincenzo Pagano

Un marziano a Roma/39 Ci piace Metamorfosi di Roy Caceres

Andrea Spenzilli

Tavole di tutti i giorni | Il Pastificio San Lorenzo a Roma

Lorenzo Sandano

Un marziano a Roma/38 La nuova trattoria 2.0 di Dino de Bellis

Vincenzo Pagano

Bilbao, viaggio con twitter e mamma. I pintxos dei lettori

Katie Parla

Tavole di tutti i giorni | Dino Express, bujaccaro a 18 euro

Andrea Spenzilli

Vegetariani a Aspen. Lunedì senza alce contro l'obesità

Lorella Franci

Roma | Acquolina, una stella Michelin al sapore di mare

di Nico aka Tenente Drogo - CANALE Ristoranti - martedì, 9 agosto 2011 | ore 11:30

TAG 1 stella Michelin 3 scatti Acquolina Hostaria Angelo Troiani dove mangiare bene a Roma dove mangiare il pesce Giulio Terrinoni recensioni Ristoranti



È una calda serata estiva, lo chef esce sul patio a fumare una sigaretta. Lo raggiungo, lo saluto e mi complimento ancora. Rilassato, dopo la sua performance, sembra ancora più giovane. Giulio Terrinoni, stellato Michelin e alla guida di Acquolina ormai da alcuni anni, sembra ancora un ragazzino appena uscito dalla scuola alberghiera della sua città natale, Fiumicino, mentre ha già accumulato esperienze notevoli, iniziando dal monumentale e un po' statico "Palazzo delle Fonti" fuggino, passando poi allo Sheraton di Roma e in altre location, fino all'incontro con Angelo Troiani del Convivio Troiani, partner in questo progetto romano.



Difficile capitare per caso in questa stradina nascosta del quartiere Fleming, più un dormitorio di lusso che una zona gourmet. Via Antonio Serra è una strada buia e stretta, ma il locale è molto accogliente, elegante e non sfarzoso e così il servizio, premuroso, professionale e non ingessato. Molti clienti sono stranieri, probabilmente seguaci della "rossa", e un'ottima carta dei vini, da cui ho pescato un Savagnin del Jura, è in grado di accontentarne le esigenze.

Andiamo per ordine e ripercorriamo la bella serata passata all'insegna di un menu degustazione composto da 13 portate ovvero i classici dello chef e le nuove proposte.

2 commenti

LASCIA UN COMMENTO

2. Nico aka tenente Drogo

← RISPONDI

ha risposto a Fabrizio Vicari:

ci sono due menu degustazione ("I Classici" e "I Futuri Classici") a 80 euro e il grande menu degustazione da 13 portate (che ho preso io) a 100 euro, che mi è sembrato buono come Q/P

alla carta si finisce per spendere di più qualche mese fa avevo mangiato alla carta e non ero uscito così soddisfatto

forse dovrebbe "fare il salto" e offrire solo i menu degustazione

9 agosto 2011 | ore 12:27

1. Fabrizio Vicari

← RISPONDI

Complimenti per l'articolo...

E' da un po' che volevo andarci, ma finora non ci sono mai riuscito, ma ora ci riproverei!

Se non sono troppo "venale", posso sapere quanto si spende in media, o più facile, qual'è il costo dei menu degustazione?

Grazie, Fabrizio

9 agosto 2011 | ore 12:13

Lascia un commento

Nome (obbligatorio)

E-mail (obbligatorio)

Sito web

INVIARE IL COMMENTO

Notificami via mail ulteriori commenti

Spam Protection by WP-SpamFree

Strauss-Kahn brinda alla liberazione con un Brunello in un ristorante italiano

SdG Scatti di Gusto

→ tutti gli articoli

Sommario

09 Agosto 2011 ore 12,30

In alto i calici! Si brinda alle stelle cadenti e all'Unità d'Italia

SdV Scatti di Vino

→ 0

09 Agosto 2011 ore 11,30

Roma | Acquolina, una stella Michelin al sapore di mare

Nico aka Tenente Drago

→ 2

08 Agosto 2011 ore 18,00

Mais e patata Ogm? Più vicina in Italia la messa al bando integrale

Lorella Franci

→ 0

08 Agosto 2011 ore 16,00

Roma | Gabriele Bonci cambia menu e musica all'Open Baladin

Lorenzo Sandano

→ 1

08 Agosto 2011 ore 12,30

Ora che il kebab è tra le cose dell'altro mondo, chi lo dice ai veneti che anche la pizza è a rischio?

Il Guardiano del Gusto

→ 1

08 Agosto 2011 ore 11,00

Ricarichi fino a otto volte per l'espresso al bar. Ravenna la più cara

SdG Scatti di Gusto

→ 0

08 Agosto 2011 ore 09,00

Stanchi della solita pizza? Ecco la special con i corbarini

SdG Scatti di Gusto

→ 9

Si parte con una sequenza mozzafiato di **amouse bouche** che fanno subito capire qual è la mano di questo ragazzo fiuggino: cornettini con coppa di rana pescatrice, ricottina frita (subito l'omaggio alla terra natale), arancino di cozze e pecorino (molto gustoso) e toast con burro e bottarga.

Quindi le forchette iniziano a danzare con il **saltimbocca di pesce bandiera al vino e asparagi** e l'**ostrica con sorbetto di cipolla rossa**, due piatti che mostrano subito che questa cucina punta all'eccellenza delle materie prime (questo può essere scontato in ristoranti di un certo livello) e al matrimonio tra elementi di mare e di terra che mai risulta banale ed è in equilibrio sempre perfetto.

Impeccabile il **carpaccio di fragolino e mango** che gioca sui classici accostamenti tra pesce e frutta, la vetta fino ad ora, finché non arriva in tavola uno dei piatti che più rimangono impressi: la **tartare di ricciola affumicata al legno di castagno**.

Un calice di vetro copre la ricciola e, una volta sollevato, si librano nell'aria gli aromi di legno bruciato. Sensazioni arcaiche di una passeggiata invernale per i viottoli di un paese di montagna, ancora un tributo alle radici fiuggine e ancora un contrasto con le note marine della tartare. Un piatto dalla semplicità schietta e limpida ma intenso, e che resta in mente e in bocca nella sua essenzialità e nel gioco di contrasti che, di nuovo, non è cervellotico, ma naturale e armonico.



Intensissima, fresca e sapida la **zuppa di mare nudo e crudo** e subito dopo il contrappunto "grasso" del **sandwich di triglia con guanciale e fegato di triglia**.



Si prosegue con gamberi in tempura, gamberi avvolti in riso selvatico, ananas fritto, spinaci, zenzero candito.



Forse troppi ingredienti e amalgama non perfettamente riuscito, ma si riprende alla grande con la **parmigiana di pesce bandiera**, **alice in crosta di pistacchio**, **sorbetto di pomodoro con sesamo**: grandissima esecuzione, tecnicamente ineccepibile, un'esplosione di mediterraneità.. Gustosissima.



Si prosegue senza segni di stanchezza: l'obiettivo è "fare 13", ed ecco arrivare un classico dello chef: il **tortino di patate e baccalà** servito con la pelle del pesce frita. Cose che abbiamo visto fare anche ad un certo Adrià, ma Giulio Terrinoni le ripropone con naturalezza, come se le avesse sempre fatte.

Notevoli e rinfrescanti gli **gnocchetti di patate con gamberi e pesto ghiacciato**.



Segue un **carré di rombo in crosta di erbe aromatiche**, ben eseguito ma non travolgente. Gustosissimi gli spaghetti con alici, pangrattato e crema di peperoni che chiudono alla grande la sequenza dei piatti salati, anche se ne troveremo delle contaminazioni nei dessert.

Arriva, infatti, una sorprendente **granita di cioccolato bianco, crema di mango e olive taggiasche caramellate e sale**. Echi di Antonello **Colonna** nell'abbinamento tra

caramello e sale in un piatto comunque originale e di grande personalità, e l'oliva taggiasca caramellata è una gioia fenomenale.

Per finire, un **cheesecake di capra, mou e sbriciolata**, dolce ma non stucchevole.

Una cucina matura, equilibrata, piena di fantasia e sorretta da una tecnica eccellente. Dove potrà arrivare questo ragazzo "da grande"?

Stasera via Serra non mi è sembrata così lontana dal lungomare di Senigallia.



Acquolina Hostaria in Roma. Via Antonio Serra, 60 (zona Collina Fleming). 01254 Roma. Tel. +39 06.3337192

Foto: Acquolina Hostaria



(clicca sull'icona per lo zoom. Sulla foto appaiono le frecce per scorrere la galleria)

{lang: 'it'}

« « Mais e patata Ogm? Più vicina in Italia la messa al bando integrale

[home]

In alto i cali