

APRE “MATTARELLO A PIAZZA BOLOGNA” PER GIOCARE CON LA PASTA FRESCA



4 Luglio 2018

ROMA – Da pochissimi giorni ha aperto a Roma, in Via Bari 9 -11 “il Mattarello Piazza Bologna”. Uno stile completamente diverso dagli altri ristoranti “Mattarello”, più grande e più ricercato, per far rivivere con spirito contemporaneo i piatti delle nonne.

Non a caso la cucina produce ogni giorno superbe fettuccine tirate a mano come una volta, ma anche una sfoglia per pizze basse e “scrocchiarelle” secondo la vecchia tradizione romana.

Lo studio “Laurenzi Consulting” ha saputo lavorare con intelligenza sui grandi spazi: 600mq per 130 coperti all’interno, mentre all’esterno un grande fresco giardino alberato che può ospitare fino a 120 persone.

Il benvenuto arriva per i clienti col magnifico bancone curato dal barman **Massimo Morbidelli**, bravissimo a destreggiarsi tra cocktail e aperitivi per aprire o chiudere un momento tra amici.

Tra sale e salette, dove si alternano carte da parati moderne quasi “psichedeliche” e muri più rustici che richiamano la tradizione, c’è anche uno spazio privato per momenti speciali ed eventi privati, come feste di compleanno, pranzi o cene aziendali ecc.

Un altro particolare che differenzia il Mattarello Piazza Bologna da tutti gli altri è il menù, in cui spicca l’angolo vegetariano. Tra i piatti vegetariani introdotti troviamo la carbonara vegetale, le polpette di melanzane e varie insalatone preparate al momento con ingredienti freschi e di qualità. Solo in questo nuovissimo Mattarello è possibile mangiare le fettuccine integrali, preparate con la farina fornita da “Spiga d’Oro”, che possono essere condite in vari modi a scelta del cliente.

Non solo pizze e fettuccine ma fritti fragranti, hamburger e dolci fatti in casa. La carne, che viene fornita dalla macelleria “Feroci” di Roma, viene preparata alla brace e la scelta varia dagli arrosticini alla classica tagliata di manzo.

A dirigere la cucina è il capo chef **Giulio Burtone**. La pizza è rigorosamente preparata seguendo la tradizione romana dal giovanissimo pizzaiolo **Giovanni Picierno**: bassa e croccante, cotta in un forno sia a legna che a gas. Anche la carta dei vini è stata ampliata, introducendo nuove cantine, fornite dall’Enoteca Rocchi di Roma.