

ROSE TARTARE BAR, A TRASTEVERE IL NUOVO BISTROT IN ROSA

24 Giugno 2020

di Redazione



ROMA – Non sarà il pantone di questo 2020 ma di certo il rosa e tutte le sue sfumature hanno conquistato il mondo della ristorazione. Dalla carta da parati al colore degli ambienti, dai componenti d'arredo al design degli oggetti: tutto intorno diventa rosa. A Roma ha aperto Rose, un bistro che evoca il tema del colore già nel nome e si carica maggiormente di significato quando si scopre che a gestirlo sono tre donne: Carlotta, Alessandra e Fabrizia.

Rispettivamente figlia, mamma e zia, **Carlotta Santacroce, Alessandra e Fabrizia Cichetti** hanno investito in un progetto tutto al femminile che unisce l'amore per il bello e la passione per la buona tavola.

La più giovane del trio è Carlotta, ventiseienne romana uscita da poco dall'Accademia di

Costume e Moda che già durante il proprio percorso universitario si lasciava ispirare dai suoi viaggi e dalle foto collezionate. Berlino, Amsterdam, Barcellona e Londra sono state le principali capitali europee che hanno contribuito a disegnare, almeno nella sua testa, il progetto di Rose – Tartare Bar.

A dare forma e colore al sogno di Carlotta, le sue due socie: Fabrizia in qualità di interior designer ha sviluppato l'experience di Rose tra funzionalità del concept e senso estetico, mentre Alessandra, con una forte passione per la cucina, ha creduto fin da subito nelle ambizioni della giovane artista e imprenditrice. Be faithful to your dreams è, infatti, il claim con cui Rose valorizza la filosofia del locale, un luogo dove ciascuno può trovare una propria dimensione.

Per di più Carlotta ha una sorta di sesto senso per intuire le debolezze del singolo e per consigliare il piatto giusto per ogni desiderio. Estremamente trendy e cosmopolita, il bistrot trasteverino è in via Angelo Bargoni, esattamente dove la domenica mattina allestiscono il mercato di Porta Portese. Un luogo attento all'estetica, pensato per chi ama tornare nel posto dov'è stato meglio, o nel quale ha scattato le foto migliori per luce, composizione dei piatti, design.

Al suo debutto estivo Rose sarà aperto dal lunedì al sabato con orario spezzato 11,30-15,30 per il servizio del pranzo mentre il turno serale dalle 18 alle 23,30 coprirà aperitivo e cena. A seconda della stagionalità e della spesa, a pranzo si trova sempre una zuppa o un altro primo mai uguali al giorno precedente, ma anche il burger di scottona, di salmone o vegetariano e diversi appetizer come edamame, tortilla chips e guacamole home made, vegan o classic avocado toast, falafel di ceci e melanzane al profumo di curcuma con salsa chutney di mango, calamari in tempura con peperoncino e lime.

Sono, invece, le tartare il vero core del menu, una preparazione che nasce in Medio Oriente e deve l'origine del nome alla popolazione dei tartari. Per contestualizzare la specialità anche a livello storico, la nascita della tartare si fa derivare proprio da questo gruppo etnico che, in continuo spostamento in lunghi viaggi, per ottimizzare i tempi di preparazione della carne la macinava sotto le selle dei cavalli, un consumo crudo approdato poi in Europa e che prima era, invece, totalmente inusuale.

Rose, oltre alle tartare più comuni a base di salmone o tonno, ha inserito quelle con la ricciola, l'orata, la carne di chianina o di black angus, e un'altra totalmente veg con avocado, datterino giallo e rosso, basilico con hummus di barbabietola. Ruotano poi in base alla stagione, le portate principali del menu di Rose che valorizzano sempre le loro preparazioni crude declinate in tre primi piatti: gli spaghetti cacio e pepe con tartare di gamberi, i mezzi

paccheri al profumo di limone con tartare di scampi e pistacchio o gli spaghetti aglio, olio e peperoncino con tartare di orata. A queste varianti servite al piatto si aggiungono i bao buns o i tacos, confezionati nel laboratorio e riempiti al momento, o il pokè di riso ed edamame personalizzabile. A completare i piatti riso pilaf, verdure saltate nel wok, quelle del giorno e le chips.

Tutte le sere c'è l'aperitivo per proseguire con uno degli special dinner come il polpo a la gallega, il carpaccio di orata al profumo di agrumi o quello di ricciola con pomodorini, origano e basilico oppure il tataki di tonno. Nella cucina a vista c'è uno chef di origini indiane con un bagaglio di importanti esperienze nella ristorazione romana di pesce come La Rosetta, Molo 10 e Chinappi dove ha perfezionato preparazioni più elaborate tra cui l'aragosta e le cotture di altri pesci d'acqua salata inclusi spigola, salmone e tonno. Una carta di vini esclusivi e di etichette di nicchia, prevalentemente bianchi e rosé, completa l'offerta di Rose.

A partire da settembre Rose sarà operativo dalle 10 del mattino, un luogo ideale per fare sane colazioni, organizzare riunioni, allestire postazioni di lavoro fuori casa o gestire lo smart working in una sala che conta 35 coperti più le sedute al bancone di marmo. Qui le energie potranno ricaricarsi con caffè, cappuccini, estratti e latti colorati, una moda statunitense in voga sui social: una latte art realizzata senza coloranti artificiali aggiunti, a base di soya, avena, mandorla, riso o senza lattosio. Il beverage sarà accompagnato da pancakes, muffin, crostate, yogurt con granola o ricette più esotiche come l'acai bowl.