

THE MEAT MARKET SBARCA ANCHE A PRATI, È IL TERZO RISTORANTE A ROMA

18 Maggio 2021



ROMA - Non si arresta il successo del The Meat Market a Roma, il format di successo focalizzato sulla carne di qualità infatti dopo aver conquistato Testaccio e il Nomentano, lancia un nuovo ristorante nel quartiere Prati e si prepara a sbarcare in via della Giuliana, in una zona della città caratterizzata da un grande fermento gastronomico e sovente foriera di novità.

Carne di altissima qualità e grande attenzione verso le materie prime, soprattutto locali: questi - si legge in una nota - i punti di forza di un format già consolidato, divenuto in breve tempo un riferimento, una sorta di quartier generale, per tutti i carnivori di Roma.

Il The Meat Market nasce dall'idea di due imprenditori di origine pugliese, **Anita Nuzzi** e **Vito Fiusco**, con l'intento di introdurre, nel ventaglio di proposte enogastronomiche della Città

Eterna, le atmosfere delle tipiche steakhouse statunitensi, per offrire la migliore carne in un ambiente con un servizio da ristorante.

Ad occuparsi del terzo locale sarà esclusivamente Anita Nuzzi, giovane imprenditrice con alle spalle diverse esperienze nel campo della ristorazione romana. Da sempre nel mondo della ristorazione, dopo gli inizi in Puglia e le esperienze anche in strutture alberghiere e villaggi turistici, Anita si trasferisce a Roma per gestire vari ristoranti e bar, accrescendo la sua preparazione seguendo un corso di management in ambito ristorativo con Heinz Beck.

“Con l’apertura di questo terzo ristorante in Prati, cercherò di portare la mia idea di ristorazione - afferma Anita - senza dimenticare, ovviamente, l’obiettivo principale del The Meat Market, ovvero quello di offrire la carne migliore in un ambiente con un servizio da ristorante. Sappiamo che è un momento molto difficile per l’intero mondo della ristorazione - continua - ma crediamo talmente tanto in questo progetto che vogliamo dare un segnale di speranza, anche e soprattutto in questo periodo di emergenza”.

Consolidato il format, il terzo ristorante del The Meat Market si presenta ancora più attraente e rivoluzionario. Il design minimal ed essenziale, gli spazi eleganti e l’atmosfera accogliente sono i segni distintivi della sede di via della Giuliana, che vuole porsi quale vero e proprio salotto enogastronomico in cui rifugiarsi: un piacevole ed elegante spazio con sedute in pelle da vivere e scoprire sin dal momento del pranzo, passando per l’aperitivo fino alla cena.

Un locale che richiama naturalmente la filosofia del The Meat Market ma che al tempo stesso si differenzia da questa: punto fermo il bancone della carne (come nelle altre sedi), affiancato dallo spazio dedicato al cocktail bar in color ferro-rame, il tutto caratterizzato dalle variazioni cromatiche del grigio, dai mattoncini a vista, dalle bellissime piante da interno e dalla vetrina con liquori e distillati.

Un locale industrial chic che ospita 40 coperti (nel rispetto delle normative anti-Covid) negli spazi interni e 30 nel dehors. Il The Meat Market dispone inoltre di una sala situata al piano inferiore che può essere riservata per diversi tipi di eventi: pranzi o cene di lavoro, piccole cerimonie private, degustazioni di vini e distillati.

Anche il menu della nuova sede in Prati è un vero e proprio viaggio nelle tradizioni culinarie di tutto il mondo, con un territorio in particolare nel ruolo di grande protagonista, il Sud Italia.

Anita Nuzzi, originaria di Taranto ma trapiantata a Roma, omaggia la terra d’origine e quella d’adozione puntando sui sapori della cucina romana e di quella pugliese, affiancando ai piatti oramai iconici del The Meat Market alcune interessanti novità: ecco così che troviamo, tra gli

antipasti, accanto alle Crocchette di Pulled Pork e i Fried Chicken Sticks, anche la Burrata pugliese con prosciutto crudo e pomodorini confit e le Crocchette di Jamon Serrano. Spazio anche alle crudità con la South Experience (Tartare di manzo, melanzane a funghetto in rosso, stracciatella di burrata su un nido di pasta kataifi) e naturalmente alla regina delle materie prime, la Carne! Pregiati tagli di carne come Fiorentina, Marchigiana, Scottona, Chianina e Piemontese, impreziosite dal periodo trascorso nel maturatore, trovano spazio nel menu assieme alla Cotoletta di vitello alla milanese, le Polpette al sugo ed il nuovo Sashimi di Picanha, cotto direttamente al tavolo su pietra di sale.

Ma non finiscono qui le sorprese, perché al The Meat Market in Prati sarà infatti possibile gustare i nuovissimi Burger Ripieni, carne di manzo con un cuore cremoso, nelle tre golose varianti: la Nerano (provola, parmigiano, zucchine fritte, crema di zucchine e maionese al basilico), il Carboburger (crema di pecorino, bacon croccante, salsa alla carbonara) e il Mortazzo (stracciatella al pistacchio con mortadella, pesto di pistacchi, maionese e rucola). Menzione d'obbligo anche per gli Special, proposte trasversali adatte per chi vuole mangiare piatti a base di pesce o trascorrere la pausa pranzo al The Meat Market: è possibile scegliere tra la Poke Bowl di Pollo, il Lobster Bacon Roll, l'Hot Dog con wurstel Frankfurter e il Polpo arrosto su crema di patate e cime di rapa ripassate.

Grandissima attenzione è dedicata anche alla carta dei vini, eccezionalmente esauriente, che integra la proposta culinaria del The Meat Market con un percorso attraverso l'enologia italiana - prediligendo piccoli produttori, soprattutto laziali - all'insegna dell'assoluta qualità. Nella sede di Prati si è scelto di impreziosire in particolare il momento dell'aperitivo grazie ad una importante selezione di Champagne e ad uno spazio dedicato all'esposizione delle etichette disponibili. Bottiglie prestigiose, rossi strutturati e bollicine sono protagoniste di una proposta studiata per creare gli abbinamenti più idonei con le carni di qualità del The Meat Market.