

Al quartiere Prati l'ex Bar Bistrot Sargenti diventa Canto: cucina di mare e dopo cena

19 Aprile 2024

di Redazione



ROMA – Aria di novità in quel di Prati – Circonvallazione Clodia, 32 – dove il Bar Bistrot Sargenti cambia volto e diventa Canto Ristorante. A raccontare il cambiamento è **Carlo Sargenti** che, nel 2016, ha fondato l'indirizzo suo omonimo e lo ha gestito per sei anni fino a quando ne ha lasciato proprietà e gestione alla giovane figlia **Greta Sargenti** che, giovane e appassionata, dopo gli studi alberghieri ha preso in mano l'insegna.

Un'insegna nata come bar pasticceria e bistrot che ora invece diventa ristorante ma anche locale (quindi aperto per pranzo, aperitivo, cena e dopo cena). Un cambiamento radicale dovuto ad una bellissima novità in famiglia Sargenti: la gravidanza di Greta, la quale ha

voluto coinvolgere nuovamente papà Carlo nel progetto.

Carlo Sargenti nasce nel mondo del bar e della ristorazione (dai locali di Monteverde al ristorante di Miami) e aveva il desiderio di ritornare alla ristorazione classica. È qui che arriva il suo amico e collaboratore Antonello Barani, portando con sé le sue skills da esperto di pubbliche relazioni ed eventi.

Si parte dal pranzo una proposta più smart, perfetta per una pausa pranzo veloce ricca di gusto: insalate, poke, salumi, formaggi e tanti altri piatti della gastronomia calda e fredda.

Il menu è un tripudio del mare, con piatti stagionali. Tra gli antipasti spicca il carpaccio di spigola ma anche il gran crudo di mare (ostriche, tartufi di mare, ricci, scampi, gamberi di Mazara del Vallo), tris di tartare – salmone e avocado, gamberi rossi, tonno e mango. C'è poi la degustazione di antipasti caldi con i gamberi in pasta kataifi con ripieno di zucchine e ricotta; polpettine di ricciola su crema di melanzane e pinoli. I primi piatti sono di gusto e italianità: scialatielli acqua e farina con cannolicchi, datterino giallo campano, scorza di lime e menta; spaghetti di Gragnano del "Canto" con calamari, cozze e vongole; chicche di patate con vongole veraci e bottarga di muggine.

Si prosegue con la pezzogna di mare all'acqua pazza; tagliata di ricciola su letto di agrumi; catalana di astice e calamaro ripieno in salsa di pachino e chips americana oltre al freschissimo pescato del giorno.

I dolci, ultimati nella cucina di Canto ma di lavorazione della pasticceria interna dell'insegna, sono quelli classici e della tradizione: tiramisù al piatto; bignè di crema pasticcera ricoperta da glassa al cioccolato e panna. La cheesecake è al piatto con crumble e farcitura a scelta tra: caramello salato, cioccolato fondente, pistacchio e frutti di bosco. Immancabile la millefoglie con crema chantilly allo zabaione e scaglie di cioccolato amaro. Infine, la classicissima crostata di pasta frolla con frutta di stagione. Tutto è espresso e fatto sul momento a garanzia dell'estrema qualità dei prodotti utilizzati.

La cucina è animata dalla passione e dal talento di chef **Khan Jahis**, classe '87. Un passato nelle cucine di Acquilina (bistellato romano), Jenny (in zona Vaticano), T Bar in Via Ostiense. Nel suo nuovo progetto chef Jahis si vede affiancato da una squadra giovane e dinamica che lo segue nelle preparazioni di mare, selezionando sempre materie prime di ottima qualità.

La carta dei vini, piccola ma ricercata (circa 65 etichette), vanta referenze nazionali con una certa predilezione per i vini bianchi e le bollicine, oltre a una piccola proposta di naturali. La sala è gestita da tre giovani figure guidate dal maitre e responsabile di sala **Luis Maldonado**,

sotto la supervisione del restaurant manager **Marco Verdenelli** che si occupa a 360 gradi del progetto.

Il locale di 140 metri quadrati accoglie 52 coperti interni e 40 posti esterni. Qui però c'è la vera sorpresa del locale: una grotta naturale sotterranea dove, come in una taverna, accoglie fino a 30 ospiti. Lo spazio ideale per eventi privati o cene speciali. Tutto intorno poltroncine rosa, tavoli in legno e runner in stoffa nera con una mise en place curata e particolare.

Il pavimento in parquet e l'alternanza tra le mura in pietra e quelle ricoperte da uno scenografico prato verde fiorito lo rendono il posto ideale per trascorrere serate piacevoli in compagnia. Canto però è anche musica ed eventi: due volte a settimana (mercoledì e venerdì/sabato) le cene spettacolo accoglieranno artisti di vario genere per allietare le cene degli ospiti con musica live. Canto è anche il posto ideale per un dopo cena, grazie al suo cocktail bar e all'interessante pairing food & cocktail. Ogni giorno invece, dalle 17,00 alle 21,00, si può ordinare un cocktail o un calice di vino gustando sfiziosità della cucina in versione finger food.