

Amare, un ristorante di pesce contemporaneo che celebra Roma e il litorale laziale con sguardo internazionale

12 Febbraio 2024

di **Redazione**



ROMA – Un ristorante di pesce contemporaneo dal cuore romano, che punta tutto sulla grande materia prima locale proveniente dal litorale laziale, senza tralasciare uno sguardo internazionale e le nuove tendenze. Siamo in via Cicerone 61, una traversa di via Cola di Rienzo, nel cuore del quartiere Parti a due passi dalla Basilica di San Pietro. Qui i must sono i grandi classici della cucina di mare mediterranea, insieme ai piatti romani rivisitati in chiave marina e a quelli trendy internazionali.

Il profumo del mare si sente anche durante il momento aperitivo (al bancone o in terrazza), con un'interessante selezione di ostriche e una drinklist a tema. Un locale moderno e

accogliente che si inserisce in quelli che un tempo erano gli antichi ambienti di un negozio di ceramiche d'arte, e oggi ne conserva ancora i segni. Siamo da Amare, il ristorante dove tutto parla del mare, anche la cacio e pepe e il gin.

Già il nome è tutto un programma, 'Amare', che mette insieme le parole che più di tutte definiscono l'identità di questo ristorante e la sua filosofia: l'amore per il mare. Perché anche se siamo a Prati, nel cuore della Capitale, qui riusciamo a sentire la brezza marina, i sapori e i profumi del mare. Questo perché i giovani patron (cugini) **Fausto Milillo** (classe '87) e **Sergio Galletti** (Classe '96) provengono da una famiglia di ristoratori che hanno sempre avuto il mare e la cucina di pesce come filo conduttore. Conoscono bene la materia prima, e conoscono tutti i trucchi del mestiere per trasformarla nel migliore dei modi, senza stravolgerla.

"Noi condividiamo non solo una grande passione per la cucina di mare, ma soprattutto per il Mare, per il senso di forza e di tranquillità che riesce a trasmettere nello stesso momento. Leggerezza e potenza. Qui da noi il mare non è solo acqua, ma un vero e proprio stile di vita", raccontano i due patron Fausto e Sergio.

Qui un tempo sorgeva un grande negozio (con laboratorio) di ceramica artistica: piatti, vasi, piastrelle e molto altro. L'attività, attiva dagli anni '70 fino al 2012, era di proprietà del nonno di Fausto e Sergio. Una volta chiuso il negozio del nonno, i due, dopo anni di indecisione, sentono che quel posto ha ancora tanto da regalare, e nel 2018 decidono finalmente di aprire Amare, il ristorante di pesce che ha portato a tutti gli effetti la cucina di pesce di qualità nel quartiere Prati. Molti dettagli ancora raccontano la storia legata al nonno, come alcune piastrelle originali utilizzate in alcuni tavoli presenti in sala.

Gli ambienti sono moderni, eleganti ed accoglienti. I colori e le decorazioni sono tutte a tema marino. La sala è strutturata in tre parti, tutti comunicanti tra loro: il primo spazio è quello grande appena si entra (con bei tavoli e tovaglie blu); un secondo più intimo di fronte alla cucina a vista; e un terzo sopra, dove c'è una sorta di piccolo privè che ricorda un po' gli interni eleganti di un barca, con tavolo in legno e pochi posti. Completano gli ambienti: una splendida terrazza (aperta anche in inverno con la copertura e stufe calorifere, una vera rarità per un ristorante a Prati) e un piacevole dehor su strada, per un totale di 60 coperti interni e 40 esterni. Nella sala all'ingresso presente anche un bellissimo bancone in legno per il momento aperitivo. Dunque un locale dalla forte anima marina, di grande carattere, ma ideale per momenti diversi tra loro: una cena romantica, un pranzo in famiglia, un aperitivo tra amici o cene e pranzi aziendali.

Amare propone una cucina di mare contemporanea: un menu senza troppi voli pindarici, di

facile comprensione, tra grandi classici e piatti più moderni e trendy. In cucina lo chef Paolo Pignoli (classi '81), con tante esperienze pregresse. Al centro la grande materia prima del litorale laziale, come i totanetti del mar Tirreno, le alici e i calamari di Terracina, i gamberi rosa di Ponza, i gamberi rosa di Terracina e altro. Poi ovviamente anche pescato da tutta Italia e grandi eccellenze estere: spigola, branzino, aragosta, astice, capesante e tutto il resto, in base al pescato fresco del giorno da scegliere al banco a vista all'entrata.

Tra i piatti: gnocchetti di patate fatte a mano al sugo di polipetti, pomodoro rosso del Gargano, olive taggiasche e capperi; Totanetti di Paranza del mar Tirreno laziale, la Frittura di calamaretti e Gamberi rosa di Ponza; Strudel di spigola croccante con curry, carciofi e crema di porro; Branzino al forno con patate di Avezzano e datterini, capperi e olive taggiasche. Poi la romanità è centrale, con rivisitazioni di grandi classici in chiave marina, come i Tonnarelli artigianali cacio e pepe con Pecorino Coccia Nera, crudo di gamberi viola di Terracina e lime; o il Fritti di mare alla romana, con polpette di tonno, supplì di pesce e baccalà pastellato. Presenti anche i grandi classici della cucina italiana di mare, come la zuppa, gli spaghetti con le vongole o il risotto agli scampi. Un occhio di riguardo anche per la cucina più internazionale: Lobster Roll (pan brioche, polpa di astice, lattuga, salsa lobster, patate fresche di Avezzano a sfoglia fritte) e Fish & Chips (filetto di baccalà in pastella con patate fresche di Avezzano e sfoglia fritte).

Capitolo a parte per i crudi e le tartare: a partire dal Gran Crudo con pescato locale, a ricercatezze più esotiche, come gli scampi Porcupine Bay del Mar d'Irlanda o il Salmone selvatico dell'Alaska. Presente anche una carta delle ostriche con diverse referenze e ostriche del giorno.

Anche i dessert sono tutti fatti in casa: tra i più golosi il Cannolo croccante alla mandorle con ricotta di pecora e frutti di bosco; e il Semifreddo al miele con croccante agli anacardi e ananas sciropata.

Amare è un ristorante che propone un concetto di mangiare moderno, legato alla condivisione e anche a momenti più veloci rispetto ad una classica cena. Per questo dedica una parte speciale al momento dell'aperitivo, con una carta appositamente studiata per una pre-cena diverso e connotandosi come Gin & Oyster Club. Abbiamo così gli Amare Bites, per assaporare il mare in un morso: Riso Japan croccante con tartare di salmone selvatico, bbq e burrata; Polpettine di tonno con crema di ceci; Crostini di alici fresche del Tirreno disidratate, cipolla di Tropea agrodolce e datterini; la Polentina alla marinara e altri bites. Presente poi la già citata Carta delle Ostriche. Poi c'è il drink pairing: in primis una gin list interessante, dove spiccano referenze originali legate al mondo marino, come il Gin Ponza, il Gin Formentera e il Gin Etsu Ocean Pacific Water; oltre ai grandi classici dell'aperitivo.

Ben strutturata anche la carta dei vini e delle bollicine: tanto spazio all'Italia con qualche incursione estera per eccellenze e chicche: Cremant, Champagne, Cava Spagnola e altre.

Il ristorante è aperto tutti i giorni a pranzo e a cena, ad eccezione del lunedì (aperto solo a cena) e della domenica (aperto solo a pranzo), dove c'è spazio anche per la formula 'Il Pranzo della Domenica', che include 3 bites del giorno, una parmigiana di baccalà, una linguina all'astice e un dolce (Euro 45). Presenti anche tre combo lunch infrasettimanali: due bites più primo del giorno (20 euro), due bites più un lobster roll (30 euro) o due assaggi bites con un astice alla griglia (40 euro).