VirtùQuotidiane

“Otto”, la nuova trattoria contemporanea di Ponte Milvio

18 Ottobre 2023

di Redazione

ROMA – Siamo nel cuore di Ponte Milvio, in Via Flaminia 496 A, zona che pullula di ristoranti e locali presi d’assalto dalla movida di Roma Nord. Eppure mancava qualcosa, mancava un posto dove il passato vestisse moderno, dove mangiare piatti tradizionali ma, perché no, anche fusion, dove sorseggiare un drink al tramonto e anche dopo cena, insomma mancava Otto, la nuova trattoria contemporanea di Ponte Milvio.

Otto nasce dall’idea di tre ragazzi con, all’attivo, un altro ristorante in zona Flaminio ma che hanno voluto mettersi in gioco con qualcosa di completamente diverso. Grazie alla consulenza di **Federico Del Moro** e **Matteo Lo Iacono**, già impegnati nelle attività di successo di Dazio e Crunch, ha preso il via un progetto pop, dinamico e divertente.

Un indirizzo dove trascorrere piacevoli momenti dall'aperitivo al dopo cena grazie alla cucina pensata dall'executive chef Matteo Lo Iacono e dai drink della barlady **Elisa Pelagalli**, oltre all'incredibile carta dei vini e le sue oltre 140 etichette.

Trattoria contemporanea dunque che omaggia la cucina mediterranea ma con una decisa impronta pop e cosmopolita. Da qui le rivisitazioni dei grandi classici con un'impronta fusion: amatrigyoza (gyoza all'amatriciana al vapore e piastrati, datterini confit, pepe Sichuan, fonduta di pecorino romano e glassa di aceto balsamico); carbo tartare (tartare di manzo al coltello, pepe del Madagascar, guanciale croccante, carbo crema e crostino di pane); uovo 68 (uovo cbt al panko, fonduta di Parmigiano Reggiano 24 mesi, polvere di funghi porcini e olio alla vaniglia) per degli antipasti decisamente esplicativi della cucina. Si passa poi ai primi piatti dove la porchetta diventa il ripieno dei ravioli, con crema di sedano rapa, pesca sciroppata home made, riduzione Syrah ed olio all'aneto. Imperdibili la Nerano Ripiena (un'unica tagliatella di pasta fresca ripiena alla Nerano, bagna cauda all'aglio nero, fonduta di Provolone del Monaco, basilico crispy e pepe nero) e la Cacio, Pepe e Mele (gnocco ripieno al cacio, cotto e piastrato, decotto ai tre pepi – Sichuan, Madagascar e nero – mele flambate). I secondi poi spaziano dal Filetto di manzo bardato al lardo di patanegra all'Ottogiana (la parmigiana secondo Otto: melanzana al forno, bavarese di melanzane, fonduta di Parmigiano Reggiano 24 mesi, olio al basilico, datterini rossi confit, basilico greco e viola, crostini di pane).

I dolci si prendono la scena con un angolo interamente dedicato, soprannominato Dolciotto: una piccola vetrina a vista attraverso cui i clienti potranno vedere completare le loro dolci portate dal Pistacchio e lamponi alla Zuppa inglese fino alla mousse di basilico e albicocca e al semifreddo di mandorla e gelsi.

Ogni giorno, dalle 17,30 alle 20,00, è poi il momento dell'aperitivo con il menu alla carta dedicato alle sfiziosità della cucina in abbinamento a vini alla mescita e ai drink studiati da Elisa Pelagalli che, per l'occasione, si è ispirata ai grandi classici della mixology internazionale per dar vita ad una drink list fusion con ingredienti che partono dalla tradizione fino alle contaminazioni internazionali come nel Drink Pinky (twist su base rum e ginger beer speziati, sciroppo di amarene Fabbri e sciroppo di cocco, dolce ma pungente). Sono 6 i signature by Otto oltre ai mocktail (i "finti cocktail" o semplicemente cocktail alcol free) e alla selezione di Spritz (Spritz Saint Germain; Cherry Spritz; Spritz con liquore di camomilla).

Il locale, che richiama uno stile nitidamente francese tra boiserie, pavimento a scacchi bianchi e neri e lampade, vanta un piccolo dehors esterno su strada e una bella sala interna, per circa 40 coperti, impreziosita da un vernissage in mostra che, periodicamente, esporrà ai clienti quadri di artisti contemporanei. Oggi, a irrompere sulle pareti di Otto, le creazioni di

irriverenti artisti quali E.Art, Vincent Pop Art, Delavega, Red Zone e Léon, tutte in vendita per chi voglia portare a casa propria l'atmosfera di Otto: disegni, colori e luci a neon infatti ti faranno sembrare di essere in un tipico locale newyorkese. Otto è il nuovo spazio enogastronomico dove antico e moderno si fondono in una visione contemporanea e frizzante, un posto che ti accompagnerà dal tramonto fino a notte fonda.