

“Ricci il Salumiere” si espande e apre il secondo ristorante al Pantheon

6 Luglio 2023

di Redazione



ROMA – “Ricci il Salumiere” è una boutique del gusto che accompagna Roma da oltre 110 anni. Nata nel Rione Borgo Pio spiccò sin da subito per le grandi eccellenze gastronomiche presenti nella bottega che, oltre a contare prodotti regionali e nazionali, vantava anche un’accurata selezione di formaggi francesi (una vera rarità per quell’epoca). Nel 1955 poi il trasferimento in Largo di Vigna Stelluti e per ultimo, nel 2018, l’acquisizione definitiva dell’insegna da parte del Gruppo Ricci in un’ottica di espansione del brand: Ricci, non è solo una bottega di qualità ma è un luogo da vivere in un contesto All day long, dalla colazione alla cena!

Da ultimo, Ricci può vantare la sua seconda prestigiosa apertura in Piazza della Rotonda, così tanto a ridosso del Pantheon da rendere ogni esperienza gastronomica anche un sogno ad occhi aperti. Uno dei monumenti storici più belli al mondo fa così da sfondo ad un locale centenario, simbolo di Roma, che porta in tavola le eccellenze gastronomiche e una ristorazione d'élite.

A firmare il menu c'è la giovane e carismatica chef **Fiorella Pasqualini** che, figlia di ristoratori, aveva inizialmente intrapreso gli studi di medicina per poi capire che la sua vera passione era cucinare, ma soprattutto far conoscere la vera e buona cucina italiana. Chef Fiorella nei suoi piatti ama portare i suoi ricordi d'infanzia ma anche le esperienze che l'hanno formata, come il periodo francese in Provenza, quello al fianco dello chef 1 Stella Michelin, **Francesco Aprea**, e quello ancor più significativo per la sua crescita umana e professionale, da Pianostrada.

Da Ricci il Salumiere il menu è una nitida espressione della cucina classica all'italiana dove poter mostrare con orgoglio le tante eccellenze gastronomiche della penisola e chef Fiorella, in questo, ha trovato nuovi stimoli: se da una parte infatti c'è la sfida di dimostrare ai romani che anche nel cuore della capitale è possibile trovare una cucina di altissima qualità, dall'altra c'è il desiderio di rivolgersi ai tanti turisti per far scoprire loro le materie prime Made in Italy in piatti autentici. Il menu in carta ora è un tripudio di sapori freschi, ideali per la stagione calda. Si parte dagli antipasti dove è imperdibile il gazpacho di datterino giallo e melone con tartare di tonno rosso, pomodoro datterino dry, cetriolo, cipolla rossa e sale nero affumicato; Burrata di Andria con alici del Cantabrico; Prosciutto di Parma 20 mesi e melone.

I primi piatti sono una carrellata di grandi classici "fatti bene": Spaghetti Felicetti ajo, ojo e peperoncino; Mezze maniche "Mancini" alla carbonara con guanciale di Cinta Senese "Il Borgo", uova bio e pecorino "Fulvi"; Risotto ai frutti di mare. infine, il piatto che più rappresenta la Chef in tutta la sua semplicità: Spaghetti "Felicetti" con pomodoro Roma, cipolla rossa di Tropea e basilico fresco. Un piatto che è un grande classico della cultura italiana e che qui risulta elegante e delicato, "forse merito della salsa giovane, che non stracuoce" dice la Chef. Poi ci sono i secondi tra polpette al sugo, filetto di spigola, entrecote di manzo e calamari fritti accompagnati da uno squisito gel al limone home made. Per concludere i dolci, tutti della tradizione, come il tiramisù alla vecchia maniera (senza panna).

Ricci il Salumiere è uno spazio gastronomico e, al contempo, di alta ristorazione che continua dopo oltre un secolo ad essere un punto di riferimento per romani e non. La colazione, un break goloso o un viaggio nei sapori di una cucina semplice ma ricercata rende questo indirizzo un autentico Bistrot Gastronomico che, dopo Piazza della Rotonda e l'altra recente apertura in Piazzale Adriatico, punta già alla prossima, nel cuore del quartiere Trieste, in

Piazza Sant'Emerenziana.