

Ristoro degli angeli: nuova gestione, restyling e recupero dei piatti dimenticati

11 Maggio 2023

di Redazione



ROMA – C'è aria di cambiamento nello storico locale Ristoro degli Angeli a Garbatella, a Roma. Ad un anno dal cambio di gestione avvenuto per opera di **Francesco Morrone** e **Domenico Falcone**, due amici appassionati di cucina, e **Marco Ceccarelli**, esperto del settore, il ristorante romano consolida la proposta ristorativa realizzata nel rispetto della tradizione romana e prosegue la ricerca delle ricette a volte dimenticate.

“L'atmosfera intima e sognante del locale con la sua posizione dinanzi al Teatro Palladium Università di Roma Tre e la sua autenticità ci hanno sicuramente colpito profondamente”

dichiarano i proprietari. Mantenendo questi inconfondibili aspetti del locale, la nuova direzione ha puntato a migliorare i processi tecnologici in cucina e in sala, a ottimizzare gli sviluppi produttivi, a restaurare gli arredi e a sviluppare un'immagine coordinata nuova come testimonia il restyling del logo.

La filosofia del ristorante Ristoro degli Angeli viaggia sulla qualità sia sul mangiare che sul bere: costante è la ricerca e lo studio della materia prima, la scelta dei prodotti agricoli biologici e a km 0 dove possibile, l'utilizzo di nuove tecniche di cottura e per la conservazione degli alimenti, la selezione di cantine d'eccellenza, la ricerca di vitigni tipici del territorio laziale e non solo.

Attenzione puntata sui piatti dimenticati della tradizione, come ad esempio l'Uovo in trippa alla romana (uovo San Bartolomeo, pomodori pelati Inserbo, pecorino romano Dop e menutuccia) "Ho ricordi d'infanzia di mia nonna che lo faceva" racconta Marco Ceccarelli. Un piatto "povero" che ha destato l'interesse del giornalista americano Luke Pyenson che, dopo averlo assaggiato al Ristoro degli Angeli, ne ha parlato in un recente articolo sul Washington Post.

A tavola la tradizione regna sovrana con qualche divagazione creativa che ben completa il menu: Fiori di zucca farciti con fiordilatte di Agerola ed alici del cantabrico fritti in tempura di riso, Rigatone alla amatriciana, alla carbonara o alla gricia, Ravioli artigianali, Costine d'agnello fondenti con purè di patate dolci, Calamaro imbottito con verdure di stagione salsa al pecorino e polvere di pistacchio, rivisitata la ricetta delle Polpette vegetali fatte con salsa di pomodoro agrodolce all'arancia.

Con la bella stagione, nelle due sale interne e nel caratteristico dehors sotto i portici di Garbatella, si possono degustare le nuove specialità, come ad esempio le Linguine Felicetti, vongole e fiori di zucca su crema di patate al limone; il Trancio di tonno gratinato alle mandorle e semi di finocchio, la Tartare di manzo di razza piemontese con salsa alla senape; la Cacciatore di pollo CBT.

In linea con la proposta anche i dolci: Tiramisù degli angeli con uova San Bartolomeo, mascarpone artigianale, caffè e biscotto gluten free; Cheesecake al cucchiaio con frutta biologica e cream cheese tradizionale; Gelato al pistacchio con vodka al caramello; Gelato alla crema, olio evo e rosmarino.

La ricercata offerta enologica, affidata al sommelier e restaurant manager Gabriele Giannattasio, conta circa 37 etichette e più di 20 referenze tra digestivi e distillati. Tra i vini del territorio da provare il Cesanese, il Frascati superiore e la versione rosata del Nero Buono,

un particolare vitigno autoctono laziale. Allargando i confini troviamo il Timorasso piemontese e il Rossese, il Dolcetto e la Freisa, il Trebbiano Spoletino, il Brunello di Montalcino e il Greco di Tufo.

