

## Roma, ecco il ristorante Briseide che punta tutto sulla cottura alla brace

7 Ottobre 2024

di Redazione



ROMA – Una nuova insegna sbarca nella capitale in zona Balduina. Dopo un periodo di rodaggio, ha aperto il ristorante Briseide in Piazzale delle Medaglie d'Oro. I protagonisti di questa avventura sono tre amici: **Alessio Severini** e **Sabatino Mancini**, imprenditori del settore, e l'executive chef **Andrea Dolciotti** (nella foto), che fa il suo ritorno nel panorama ristorativo romano con una cucina che esalta la cottura a fuoco vivo.

“Negli ultimi anni mi sono accorto che la cottura alla brace conferisce un sapore più nitido al pesce, alla carne e alle verdure, mi piace molto cuocere al cartoccio sotto la cenere e usare le padelle di ferro per saltare le verdure sulla brace” spiega lo chef di origine sarda, che nel

suo curriculum annovera la direzione di progetti internazionali, la docenza presso diverse scuole e corsi professionali, la conduzione della cucina dei ristoranti romani Inopia, Pigneto 1870, Mamma Mia.

Affonda nella mitologia greca la scelta del nome del ristorante, Briseide è l'ancella amata da Achille che seppur ridotta in schiavitù riesce a far valere la sua libertà interiore: "Briseide è schiava di un re e padrona del proprio destino e proprio come lei – specificano i proprietari – anche noi in questa nuova esperienza, con la nostra professionalità e dedizione al lavoro, vogliamo far decollare questo progetto per mostrare ai nostri ospiti che è ancora possibile portare a tavola sapori sinceri e veri".

Il locale, che si compone di un'unica sala con circa quaranta posti a sedere, a cui si andranno ad aggiungere una ventina esterni, si presenta con un arredo in linea con i toni del mare, con bottiglie a vista e colonne dall'effetto marmorizzato che vivacizzano l'ambiente.

L'offerta alla carta, che ruota primariamente attorno alle preparazioni alla brace su carbone vegetale, è strutturata con una prevalenza di portate di pesce, in base alla stagionalità, a cui si aggiungono le specialità di carne e quelle vegetariane senza tralasciare i fuori menu che variano quotidianamente in base a ciò che offre il mercato Trionfale.

La scelta del pescato – proveniente dalle aste di Fiumicino, Terracina e Anzio – spazia dai prodotti più noti a quelli meno conosciuti (lampuga, corvina, tracina...), così come anche per la carne, per offrire alla clientela una proposta diversificata e di qualità. "Per Briseide ho pensato a dei piatti appaganti e diretti in cui al centro dell'esperienza gastronomica c'è la qualità della materia prima e non l'esibizione della tecnica" dichiara Dolciotti.

Tra i piatti alla brace da non perdere il lanzardo con cannellini e misticanza, il pescato del giorno con salsa beurre blanc e il polpo scottato, indivia alla brace e karkadè. L'offerta si allarga alle specialità di terra con il galletto alla brace con millefoglie di patate e burro e la goduriosa fettuccina con faraona cotta alla brace e salsa di parmigiano e zafferano. Succulenta la tagliata di sedano rapa, teriyaki e fonduta di formaggio, un piatto vegetariano che completa la proposta.

Risalendo il menu la cena esordisce con le crudités e gli antipasti, tra questi la fettuccina di calamaro, pomodoro confit, cipolla dolce e concia di pane, lo shabu shabu di tonno, una fettina di tonno scottato con brodo dashi, e l'involentino croccante di spigola in porchetta con verdure alla soia e salsa sriracha a sublimare il tutto.

I primi si espandono dalla freschezza del risotto timo e limone con tartare di pescato, ai

sapori più decisi delle caramelle cacio e pepe, cozze, broccoletti e limone bruciato fino ad arrivare all'immane "La Carbonara", un must di Dolciotti, che alla ricetta classica unisce l'accorgimento tecnico dell'albume stracciato durante la mantecatura dando alla pasta una avvolgente cremosità.

La golosità prende il sopravvento con l'assaggio dello snickers, una barretta fatta con cioccolato, caramello e arachidi; la tartelletta al limone; il toffee, una sfera di cioccolato bianco caramellato, ribes, karkadè e spugna di nocciola.

A pranzo, il menu di Briseide fa largo anche a proposte di pesce più classiche che variano frequentemente: "La nostra intenzione futura è fare tutto alla brace sia a pranzo che a cena e vogliamo prendere pesci più grandi per preparare delle 'bistecche' alla brace" specifica Dolciotti.

Per esplorare al meglio l'offerta gastronomica di questo nuovo ristorante, il cliente può optare per tre menu degustazione scegliendo i piatti presenti in carta. Il primo menu è composto da entrée, un antipasto, un primo, un secondo e un dolce (costo 48 euro); il secondo prevede entrée, due antipasti, un primo, un secondo, un dessert (costo 55,00 euro); il terzo comprende entrée, un antipasto, due primi, un secondo, un predessert e il dessert (costo 58,00 euro). Bevande escluse.

La cantina, in via di espansione, include etichette italiane che percorrono un po' tutta la penisola con qualche incursione straniera e una selezione di spumanti italiani e champagne.