

Terrazza 121, su via Salaria un angolo nascosto sospeso nel verde, da vivere tutto l'anno

21 Marzo 2024

di Redazione



ROMA Se le terrazze a Roma non mancano, nel centro storico se ne trovano davvero tante, è più difficile trovare un luogo nascosto, sospeso nel verde, dove estraniarsi dalla città e dal suo caos, dove rifugiarsi e poter trascorrere qualche ora all'insegna del relax, tutto l'anno. Una descrizione che racconta l'anima di Terrazza 121, aperta da aprile 2022 su via Salaria e con una proposta che nel tempo si è fatta sempre più precisa e strutturata.

Terrazza 121 si trova al civico 121 di via Salaria, da qui il nome del locale, che fin da subito vuole essere riconoscibile: una terrazza che può essere vissuta tutto l'anno, perché verandata e riscaldata in inverno, mentre d'estate si presta a lunghe serate da trascorrere in

plein air, a cielo aperto. Un ambiente ricco di piante e vegetazione, dalle ispirazioni esotiche, e intorno ancora verde, tra giardini e ville, come la storica Villa Albani proprio di fronte al locale.

Terrazza 121 – si legge in una nota – si presenta con una vetrina su strada. Al piano inferiore gli ospiti vengono accolti in un salottino, con un bancone, un pianoforte e qualche tavolo. Saliti al piano superiore, ecco la terrazza, nascosta in tutti i sensi: le piante la avvolgono e non è visibile dalla strada. Simbolo del locale è il pappagallo, che oltre al logo è una presenza ricorrente nel design e nella mise en place, sistemata sui tavoli in legno lavorati a mano. Ci sono circa 50 coperti, che arrivano a 60 in estate.

Fin dall'apertura, l'obiettivo è sempre stato quello di proporre piatti semplici, senza vincolarsi alla cucina romana, ma con materie prime di qualità, come racconta **Claudio De Francesco**, proprietario e direttore di Terrazza 121, che si giostra tra sala e cucina: "Mettiamo grande attenzione alla ricerca del prodotto ma evitiamo la sua manipolazione".

Di recente, infatti, oltre alla tradizionale carta, è stata aggiunta una piccola linea di prodotti di eccellenza: alici del Cantabrico, Patanegra, paté di foie gras, assortimento di formaggi. "Una linea pensata per raccontare il prodotto a chi vuole provare qualcosa di nicchia".

Terrazza 121 propone una cucina italiana, seguendo le stagioni e selezionando di conseguenza i prodotti. Il menu cambia ogni quattro mesi, con qualche piatto che resta in carta tutto l'anno. Si inizia con il pranzo, con una carta più snella, che comprende qualche primo piatto romano, wok di verdure con salsa teriyaki e wok di pollo, hamburger al piatto, e una formula "light lunch" che in questi due anni ha raccolto il favore di molti uffici della zona, che hanno scelto Terrazza 121 per le loro pause pranzo.

Per la cena, invece, la carta è più strutturata ma resta comunque contenuta senza esagerare con il numero delle portate. Da provare la Mozzarella 121, ovvero una bufala in panozza fritta, che arriva quotidianamente dal casertano, uno dei piatti più richiesti e apprezzati. Ma ci sono anche tartare e carpacci di pesce, oltre a polpette al sugo e bruschette. Tra i primi ci sono i Cappellacci con gamberi rossi di Mazzara e stracchino, il Risotto al parmigiano 18 mesi e tartufo nero o gli Spaghettoni di Gragnano pomodorini "sciué sciué", "semplicità e qualità – spiega De Francesco -. Non vogliamo fare cucina gourmet né sofisticata, vogliamo puntare sulla materia prima lavorata nel migliore dei modi".

Uno dei piatti che resta sempre in carta è il Salmone in crosta di arachidi, accompagnato da verdure croccanti di stagioni. Troviamo poi le Costolette di maiale in salsa BBQ con patate novelle e il Filetto di manzo. Il tutto è accompagnato da un servizio cordiale, attento e

familiare. Anche al momento dell'aperitivo, sorseggiando un drink o un calice di vino con qualche goloso assaggio. Olive e taralli non mancano mai, ma c'è anche un "Menu snack" con diverse proposte: pizzette fritte, pinimonio e tzatziki, tagliere di salumi e formaggi, chips di patate, da ordinare singolarmente o tutti quanti. La carta dei vini conta circa 60 etichette distribuite equamente tra bianchi e rossi, con possibilità di degustare alla mescita anche qualche etichetta importante.

Ed è proprio dall'aperitivo chesi possono provare i cocktail di Terrazza 121, una proposta semplice, come anche quella gastronomica, ma studiata e curata, che comprende i classici e qualche rivisitazione, come il Cinnamon Margarita e il Royal Mojito. Grande attenzione è riservata al gin, con una selezione di circa 25 etichette, ma anche al ghiaccio e alle guarnizioni, con un lavoro di studio e ricerca costante. I cocktail sono ordinabili anche nel dopo cena, tutti i giorni fino a mezzanotte, mentre il venerdì e il sabato Terrazza 121 resta aperta fino alle 2 di notte.

Terrazza 121, infine, è un indirizzo perfetto per eventi e cene privati.