

Tradizione romana e cottura a fuoco vivo, da “Sbracio” nuovo menù degustazione

11 Febbraio 2025

di Redazione



ROMA – Sbracio, il ristorante romano che ha fatto dell’arte della cottura alla brace la sua firma, presenta un nuovo menu degustazione dedicato alla città di Roma e ai sapori della cucina laziale reinterprestandola con la cottura a fuoco vivo.

La filosofia del ristorante si fonda sull’uso di ingredienti genuini, il calore della brace e l’esperienza dei suoi due fondatori **Francesco Formicola** e **Andrea Cavallaro**: “Imbrigliare il calore selvaggio è sempre affascinante per chi fa del ‘tempo/temperatura’ il suo lavoro”.

Andrea, chef executive di Sbracio, dopo la formazione presso A tavola con lo chef, ha

lavorato al ristorante dell'Hotel Hassler a Roma e da Per Me, il ristorante stellato dello chef **Giulio Terrinoni**, dove incontra Francesco, laureato in Scienze Biologiche ma da sempre appassionato di cucina che, dopo il diploma all'Alma, intraprende il suo percorso professionale in cucina.

Il menu degustazione “Roma alla brace”



Il nuovo percorso di degustazione “Roma alla brace” nasce dal desiderio di toccare con mano la tradizione romana e scavare nel suo ricordo più antico grazie all'utilizzo della brace con carbone Quebracho Blanco del Paraguay e leccio sudamericano, scelti dalla proprietà per l'estrema durezza e la compattezza delle fibre e per la pezzatura molto grande. Queste caratteristiche li rendono inimitabili per stabilità di temperatura e durata nel tempo.

“Il twist delle cotture alla brace diretta, il calore dolce della cenere, le affumicature a caldo o a freddo, ci aiutano ad esprimere la nostra filosofia di cucina senza dover per forza ritoccare

la tradizione anzi, riscoprendola per com'è sempre stata" specifica lo chef. Il risultato è un menu con piatti fortemente legati alla terra, un crescendo di sapori e concentrazioni che sorprendono a ogni boccone.

Il percorso si apre con due piatti iconici della cucina romana, il Supplì al ragù sbraciato preparato con un ragù alla napoletana cotto alla brace per circa 8 ore con cuore di fior di latte dei Monti Lattari, e un assaggio di Trippa alla romana alla brace. A seguire delizia il palato il Carciofo alla matticella, un'antica ricetta dei Castelli, le matticelle sono dei rametti di legna sottile che i contadini erano soliti relegare in piccoli fasci che venivano usati per accendere le braci, i camini o i forni a legna. Il carciofo sfrutta la brace per affumicare e concentrare i sapori.

Il primo piatto è la Pasta asciutta al "cacio di una volta" e coda alla brace, che in questo caso prende una doppia connotazione "asciutta perché scolata dalla sua acqua di cottura e asciugata ulteriormente con il cacio, un pecorino dolce romano, che non viene mantecato. Lasciamo che il pecorino asciughi delicatamente la pasta per concentrare al massimo il sapore" spiegano i proprietari di Sbracio. Questa base del piatto accoglie la coda di manzo cucinata nel forno a carbone con tutti i suoi aromi e il pomodoro per ottenere uno sfilacciato cremoso.

Il menu incide con il Pollo al mattone, una sovracoscia di pollo disossata, marinata con peperoncino fermentato e spezie, e cotta direttamente su brace con l'ausilio di un mattone per fare in modo che tutta la superficie del pollo resti aderente alla griglia e cuocia uniformemente. La presenza del mattone di argilla aiuta anche a trattenere l'umidità nel cuore delle carni. Un contorno di stagione completa il piatto. Per dessert la Mela cotta a legna adagiata su una fetta di pane imburrrata e abbrustolita sulla brace accompagnata da una crema di biscotti alla cannella: "Godurioso, ma elegante nel sapore, con quella punta di acidità della mela e del vino che chiude in bellezza il nostro pasto" afferma lo chef di Sbracio. Costo del menu 45 euro a persona.

La cucina di Sbracio: materia prima, fuoco e passione



Sbracio, aperto nel 2021, non è solo un ristorante, è una storia di amore per la cucina, per il fuoco e per il territorio.

“Facciamo della cottura su brace viva la nostra essenza. Il fumo, il fuoco vivo, quella sensazione un po’ primordiale di quando si mangia qualcosa che ha quelle nuance di legno, è stata una chiave di lettura di una cucina genuina e vera che da sempre ha accomunato la nostra visione” dicono Francesco e Andrea.

Un luogo informale di 130 mq per 40 posti e una futura espansione all’esterno, che punta a sorprendere e coccolare i clienti con piatti pieni di sostanza e di passione senza mai rinunciare alla qualità e alla tecnica.

Oltre al menu degustazione sono tante le proposte che si possono degustare da Sbracio come il Carpaccio di picanha affumicato con burro montato e il Crudo di tracina affumicata, avocado alla brace a salsa ponzu. Da non perdere i Gyoza di maialino iberico alla brace, la Scarola caesar alla brace e le Costolette di agnello alla brace, senza dimenticare poi la

selezione di carne al peso. Per i più golosi da provare la Torta basca meringa italiana, gelée ai lamponi e lemon curd.

Per garantire la massima eccellenza in cucina, Sbracio si avvale di fornitori di qualità che contribuiscono con materie prime selezionate, tra questi Paolo Petrilli per i suoi pomodori, Caseificio de Julis per i formaggi di latte di pecora, Gm Carni di Gustavo Minacci per la selezione di carni pregiate da allevamenti di tutto il mondo, Luxittica per il pesce fresco, Scudellaro per gli animali da cortile allevati con metodi tradizionali e sostenibili. Ad accompagnare ogni piatto il pane del Micropanificio Triticum.

Ugualmente curata è la carta dei vini che varia di frequente. Il ristorante si avvale di oltre sessanta etichette e costante è la ricerca di cantine e produttori che possano rappresentare al meglio la tradizione vinicola italiana e internazionale. Francesco Formicola, grande appassionato di vini, consiglia ai clienti abbinamenti personalizzati e mai banali per ogni piatto.

