La Stampa.it – Cucina

12 febbraio 2015

Roma, gli indirizzi per una cena romantica

Passeggiata nel cuore di Trastevere, in Prati o al Testaccio per trascorrere una serata con la dolce metà nella Capitale

© ENOTECA FERRARA

Roma, Enoteca Ferrara interno

FLAMINIA GIURATO (NEXTA) 12/02/2015

Stupire la dolce metà con una cena all'insegna del buon cibo e del romanticismo è un must per celebrare la Festa degli Innamorati, se poi ci si trova a Roma, una delle città più suggestive del mondo, magari passeggiando a **Trastevere**, allora l'indirizzo giusto è all'**Enoteca Ferrara** (Piazza Trilussa 41; www.enotecaferrara.it), che organizza eventi per tante occasioni, i brunch della domenica tra i più rinomati della città e promette serate davvero piacevoli da trascorrere in coppia.

Leggi anche: ROMA, I TESORI NASCOSTI DI VILLA BORGHESE (**Turismo.it**)

LA STAMPA CON TE DOVE E QUANDO VUOI
E-mail
Password
ABBONATI
ACCEDI
+ Recupera password

Ecco allora che l'iniziativa "**Dillo con Due forchette e un piatto**" è dedicato a chi voglia trovare un'idea diversa per assaporare l'ottima cucina proposta: per **sabato 14 febbraio** è organizzata infatti una cena in cui alcune portate, a scelta dal menu a la carte, vengono servite in un unico piatto al centro del tavolo e condivise dalla coppia con due forchette. Il fare tutto insieme, ovvero mangiare nello stesso piatto o bere dallo stesso bicchiere, concretizza quell'ideale romantico a cui mirano molte coppie di innamorati. Il menu prevede proposte della tradizione contadina e romana accostati a ricette del grande patrimonio regionale di tutta Italia, compreso il piatto del mese che viene realizzato con ingredienti rari.

Tutte le sere si possono assaporare i taglieri di salumi e formaggi abbinati ad un calice di vino: sfilano tomini, taleggi, formaggi di alpeggio, salami cotti, spalla cotta, salsicce e quanto di meglio offrono i prodotti tipici italiani. La scelta dei vini al bicchiere è piuttosto ampia, cosi come quella degli appetizer che vengono offerti in abbinamento al vino, tutti rigorosamente prodotti in casa e preparati al momento. L'atmosfera che vi si respira è sempre piacevole ed elegante, anche alla Galleria al Moro 3 dove si può trovare una selezione in itinere delle birre artigianali italiane alla spina e in bottiglia in abbinamento agli sfizi anche take away. Da provare sono le polpette, simbolo della birreria, che si consumano dentro o fuori al piatto o anche nel panino per chi ama sgranocchiare qualcosa anche a tarda notte.

Altro quartiere, altro indirizzo interessante: è quello del **The Flow Restaurant** (Vial Lucrezio Caro 60; www.theflowrestaurant.it), un bistrot moderno con arredamento e cura nei dettagli che ricordano i flowers bar internazionali. Un luogo moderno e raffinato dove gustare le migliori specialità mediterranee e di pesce e che, durante la settimana, dedica un occhio di riguardo ad alcuni piatti vegetariani e tropicali. Anche qui vale la pena trascorrere la serata di San Valentino, poiché è previsto un menu speciale per le coppie, anche LGTB. Il locale è infatti gay friendly ed è tappa gastronomica finale dei tour dedicati ai Musei Vaticani in chiave gay friendly per turisti italiani e stranieri. Per il 14 febbraio si inizia con un cocktail di benvenuto per proseguire con: gamberi alla senape antica su letto di rucola e radicchio e tartare di tonno rosso con brunoise di mela vere e more; i primi sono ravioloni ripieni con ragù di spigola e gamberi e tagliolini al sugo di calamari e moscardini profumati alla menta, mentre i secondi prevedono filetto di orata bardato al lardo di colonnato oppure fritto di moscardini e calamari con verdurine croccanti, per chiudere in bellezza con fragole affogate al cioccolato su letto di crema chantilly. Il tutto a **60 euro** a coppia.

Nel cuore dello storico quartiere Testaccio, all'interno di uno dei più antichi edifici della zona, si trova il famoso **Ketumbar** (Via Galvani 24; www.ketumbar.it), che per la sera di San Valentino propone un tris di menu con una selezione di piatti vegetariani, carne e pesce. Antipasto e dolce uguale per tutte le tipologie di menu. Il **Menu vegetariano**, a 25 euro compreso calice di vino, comprende cannellone di grano arso con zucca al rosmarino e vellutata di pecorino; conchiglie di Kamut al limone, feta e sesano tostato, millefoglie di pasta fillo con verdure infornate, burrata e pomodori secchi. Il **Menu Carne**, a 30 euro compreso calice di vino, si presenta con: cannellone di grano arso con zucca al rosmarino e vellutata di pecorino; mezze maniche con guanciale di Sauris ed asparagi; spuntature di cinghiale al sugo e gnocco fritto.

C'è poi il **Menu Pesce**, a 40 euro compreso calice di vino, che si propone con vellutata con asparagi e vongole, gamberi al vapore con cuore di radicchio trevigiano, arance Navel, taggiasche e basilico in foglie. Come dessert mousse al cioccolato bianco e frutto della passione. Il Ketum Bar, socio Slow Food, valorizza i prodotti di eccellenza, i grandi classici della cucina romana, accostando numerose interpretazioni culinarie ispirate ai prodotti del territorio, per offrire una cucina sana e generosa con menu in costante evoluzione che offre ampio spazio anche ai piatti vegetariani e vegan.