**[www.enjoymenoo.com](https://www.enjoymenoo.com)**

**Ercoli 1928**

RISTORANTE | TRADIZIONALE | PARIOLI | €€ |

 Viale Parioli 184, 00197 Roma , Parioli

Aperto Orari di oggi: 09:00-01:00 vedi tutti gli orari

 068080084

FOTO

**Descrizione:**

Ercoli 1928, storica bottega dei sapori del quartiere Prati, ha raddoppiato la sua presenza a Roma con una nuova sede in viale Parioli 148: qualcosa di più di un negozio di delicatessen, e qualcosa di più di un semplice ristorante.Il pubblico entrerà in una grande gastronomia con cucina, dove mangiare, oppure fare la spesa e gustare a casa le prelibatezze. Un locale italiano ma al tempo stesso cosmopolita, una “bottega trasversale” capace di regalare tante occasioni in un unico luogo, di accogliere e soddisfare il pubblico da mattino a sera, incuriosire i palati più esigenti e appagare gastronomi raffinati, tentandoli con salumi, formaggi, affumicati di pesce, caviale, salse, e tutto intorno scaffali che fanno da vetrina a conserve, sott’oli, salse, vini, e naturalmente i tavoli del ristorante. Passando attraverso lo spazio libreria, si entra al vermouth bar e poi, al piano zero, alla piccola stanza dedicata al tavolo sociale da 14 posti.Una ricetta che non lascia spazio all’improvvisazione, pensata per mettere d’accordo tutti, dagli addetti ai lavori al cliente di passaggio, una formula strutturata per assicurare un livello qualitativo molto alto.I 200 mq del locale si dividono in tre stanze, per accogliere i banchi del pizzicagnolo, le scaffalature/negozio, i tavoli del ristorante, l’enoteca e il vermouth bar. Un po’ ovunque tavoli ribaltabili o estraibili, progettati per avere la possibilità di trasformare gli spazi, secondo gli orari e le esigenze del locale. Si mangia ai tavoli, ma anche a côté delle vetrine frigo, serviti direttamente dal salumiere dietro il banco, o seduti su sgabelli di tessuto scozzese crema e nero e panche con il pied de poule bianco nero.In cucina Andrea Di Raimo, giovane chef che ben si destreggia con la cucina italiana più tradizionale. La sua innata curiosità lo porta a rileggere qualche ricetta tipica e a proporre piatti del giorno, realizzati con i prodotti del banco. Un menù studiato seguendo la filosofia di Ercoli: lavorare con attenzione i prodotti scelti con meticolosità. La carta si apre con i taglieri di salumi e formaggi, prosegue con la gastronomia ittica, i caviali, i piatti dedicati ai vegetariani e poi i primi, come la Zuppa frantoiana con crostone di pane ai cereali, le Fettuccine al vino rosso con ragu d’agnello e pecorino di grotta, le Linguine Fornaro con colatura di alici, olive taggiasche, pomodorini confit. Tra i secondi: il Filetto di angus australiano al vermouth e toma, il Rombo in crosta di riso venere ripieno di mozzarella di bufala, la Scaloppa di foie gras con mele caramellate.

**Tipologia: Tipologia:**

* Ristorante
* Cocktail bar
* Food e Wine
* Enoteca - Vineria

**Cucina:**

* Tradizionale
* Italiana

**Staff:**

* **CHEF**
* Andrea Di Raimo

**Servizi:**

Accesso disabili

Aperto fino a tardi

Aperitivo

Aria condizionata

Cantina vini

Wi-fi

**Carte accettate:**

* Bancomat
* CartaSì
* Mastercard
* VISA
* 
* 
* 
* 