

ROMA / TEMPO-LIBERO

NUOVE APERTURE

Ercoli raddoppia e apre ai Parioli Evoluzione di una gastronomia

La storica bottega di Prati ha inaugurato la nuova sede nei locali che furono di Celestina. Indovinata la formula che contempla sia l'acquisto che la consumazione in loco

FERNANDA D'ARIENZO (LA PECORA NERA EDITORE) di Fernanda D'Arienzo (La Pecora Nera Editore) EDITORE)



Insalata di roast beef (D'Arienzo)

Aperta a Roma quasi novant'anni fa, la bottega Ercoli è sempre stata sinonimo di eccellenze alimentari.

NUOVA SEDE AI PARIOLI L'apertura della seconda sede su Viale Parioli, nei locali che furono dell'ex ristorante Celestina, l'ha proiettata di fatto tra quelle gastronomie che si sono sapute evolvere, diventando locali dove non solo si può fare la spesa, ma anche fermarsi a gustare le prelibatezze in vendita o i piatti preparati

dalla cucina. A dire il vero Ercoli non è nuovo a questo format, visto che già nella sede storica di Via Montello a Prati offriva questo servizio, ma qui, in questa location molto bella, ha fatto il salto qualità. Calpestando un magnifico parquet di rovere dalle tonalità calde si entra nel locale, che accoglie la clientela con il grande banco dei salumi e dei formaggi: un biglietto da visita certamente azzeccato, tanto per sottolineare il fatto che Ercoli è soprattutto una bottega di qualità e poi tutto il resto. Negli scaffali disposti lungo le pareti delle altre sale sono esposti numerosi prodotti alimentari come sott'olii, marmellate, mieli, paste artigianali, biscotti, risi e olio extravergine di oliva, mentre in fondo si apre il Vermouth Bar, un angolo dedicato soprattutto al bere dove fermarsi anche solo per un aperitivo; al piano inferiore, infine, c'è una saletta con pochi coperti adatta a chi cerca un po' di privacy. Il menù non è molto articolato e si rinnova spesso, seguendo giustamente l'andamento delle stagioni e ciò che offre il mercato. Sempre presenti, invece, i piatti realizzati con i prodotti in vendita, come carpacci di carne e pesce affumicati o di salumi e formaggi. Stilata con competenza la lista dei vini anche se i ricarichi sono medio-alti. Il servizio è cortese ma un po' affrettato.

NEL PIATTO Il buon cestino del pane - pizza bianca, panini al latte e pane casareccio - portato in tavola con una bottiglia di buon olio extravergine d'oliva - è stato un piacevole intermezzo nell'attesa dei nostri piatti. Tenero il roast beef servito con della misticanza, cetrioli e salsa di soia, preso come antipasto, seguito da una discreta zuppa frantoiana con crostone di pane casareccio dai legumi poco cotti, da un buon baccalà con cicerchia e peperoni cruschi, dalle carni sode e poco salate e da un radicchio trevigiano cotto al forno con Gorgonzola fuso sopra. In chiusura una Sacher allappante e un delizioso soufflé ghiacciato al pistacchio con salsa mou.

Ercoli 1928 - Viale Parioli, 184 - Roma - Tel: 06/8080084 - Chiuso: Domenica e Lunedì - Sito internet: www.ercoli1928.com - Voto: 6,75 - Prezzo medio: 48 euro

19 marzo 2017 | 18:09
© RIPRODUZIONE RISERVATA

TI POTREBBERO INTERESSARE

Raccomandato da