

Ercoli 1928 Prati Roma, nuova veste per la storica bottega: arrivano gastronomia con cucina e champagne



[28 aprile 2017](http://www.puntarellarossa.it/2017/04/)[Sonia Ricci](http://www.puntarellarossa.it/author/sonia-ricci/)

**Ercoli 1928 Prati Roma, la storica bottega diventa gastronomia con cucina e cocktail bar.** Una **gastronomia** con cucina dove mangiare,una**bottega**dove fare la spesa e un**cocktail bar** che punta tutto sullo champagne.**Ercoli 1928**, la storica bottega dei sapori di**Prati**, cambia fisionomia e format. [Dopo il raddoppio ai Parioli](http://www.puntarellarossa.it/2016/12/20/ercoli-1928-ai-parioli-roma-bottega-gastronomica-con-cucina/), con il bistrot, **salsamenteria**e **vermouth bar,**la nota salumeria di via Montello riapre oggi, **venerdì 28 aprile**, adottando la formula del locale polifunzionale. Aperto tutti i giorni dalle 9 di mattina all’una di notte, mette insieme negozio, ristorante e il nuovissimo**Charlie Bar**, dedicato per lo più alle **bollicine**. Il nuovo progetto è firmato da**Gino Cuminale e Dany Di Giuseppe.**



Il **restyling** degli spazi è stato messo a punto dall’architetto **Roberto Liorni.**La vecchia bottega dunque ha cambiato completamente stile, allineandosi, dal un punto di vista architettonico e degli interni, al locale di viale Parioli.

La cucina



Ricalcando l’offerta introdotta con il locale pariolino, anche a**Prati** c’è una grande **gastronomia con cucina**, dove mangiare, oppure fare la spesa, tra **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. La**cucina** è curata dallo chef**Andrea Di Raimo.**



In menu ci sono diversi **taglieri di salumi e formaggi**, piatti di gastronomia ittica e vegetariana, i caviali. Tra i primi, i **ravioli cacio e pepe** con crema di fave e polvere di patanegra riserva, gli**spaghettoni “Masciarelli” ai 3 pomodori**, i secondi **pancia di maialino** da latte, crema di carote affumicata e petali di cipolla in agrodolce, **polpo arrosto** con pappa al pomodoro, stracciatella e olive taggiasche. Tra i **dolci**: New York cheese cake alle pere williams e cannella, **zuppetta di mascarpone**, crumble alle mandorle e fragoline di bosco.

[](http://www.puntarellarossa.it/gallery/ercoli-1928-roma-menu-prezzi?page=1)

[](http://www.puntarellarossa.it/gallery/ercoli-1928-roma-menu-prezzi?page=2)

[](http://www.puntarellarossa.it/gallery/ercoli-1928-roma-menu-prezzi?page=3)

[](http://www.puntarellarossa.it/gallery/ercoli-1928-roma-menu-prezzi?page=4)

[**Ercoli 1928 Roma, menu e prezzi della gastronomia con cucina a Prati**](http://www.puntarellarossa.it/gallery/ercoli-1928-roma-menu-prezzi)

La carta propone anche un menu per la **pausa pranzo** a 19 euro (nella gallery **menu** e**prezzi** del nuovo Ercoli).

Gastronomia salumeria



Come detto, il nuovo spazio mantiene la formula della **bottega** che ha reso celebre il marchio romano. Tra gli scaffali e il **banco salsamenteria**, pensati come in un**negozio** vero e proprio, si possono trovare**tipicità** territoriali, anche di aziende più piccole. La ricerca gastronomica spazia sia a livello nazionale che oltre confine, puntando a prodotti difficili da trovare altrove.



La gastronomia-salumeria dunque mette insieme diversi prodotti di nicchia come il **caviale**, [importato direttamente dalla**Shilat**](http://www.caviale.it/contenuti/Azienda/2.html) (organizzazione della pesca dello stato iraniano) e distribuito su tutto il mercato europeo, le **uova** di salmone **Keta**e quelle di trota salmonata, la **bottarga sarda** di muggine e quella siciliana di tonno, oltre a**pesci affumicati**, tra cui salmoni selvaggi dell’Alaska e del Canada. E ancora, il banco offre oltre **150 formaggi** importati dalla Francia e diversi altri italiani (Caseificio Il Fiorino, Casearia Carpenedo e [Plodar Kelder di Marta Piller Roner](http://www.plodarkelder.netsons.org/)), i**patanegra** e tutti i salumi spagnoli, le**marmellate**, il **riso** e la**pasta**.

Cantina e Charlie Bar



Il nuovo spazio di **Ercoli 1928 Roma** si chiama **Charlie Bar**, ed è tutto dedicato allo **champagne**.Il nome riprende il nomignolo utilizzato nel XIX secolo per le persone che si concedevano lussi. Lo**champagne**, naturalmente, era in cima alle loro preferenze. L’idea di un bar dedicato al vino spumante è di **Federico Tomasselli**, mentre la cantina è curata da **Jovica Todorovic.**



Se **il vermouth** è il tratto distintivo di Ercoli 1928 ai Parioli, lo**champagne** lo sarà per la sede di Prati. La carta si compone di dieci **champagne cocktail**. Si va dal Classic del 1862, [del pioniere **Jerry Thomas**,](http://www.thejerrythomasproject.it/) al più contemporaneo **Russian spring punch** di fine anni ’80 di Dick Bradsell, fino alle proposte del bartender **Federico Tomasselli**. Ci sarà anche l’offerta di **distillati** e drink classici. La **carta dei vini**contieneoltre 200 proposte.

*Ercoli 1928 Roma, via Montello, 26, aperto tutti i giorni dalle 9 all’una. Venerdì e sabato fino alle due. Tel.*[*063720243*](tel:063720243)*.*[*Pagina Facebook*](https://www.facebook.com/ercoli/)*e*[*Sito*](http://www.ercoli1928.com/)*.*