

PARLIAMO DI PEOPLE ~ Bocuse d'Or ~ Chef Famosi ~ Cucina Giapponese ~ Cucina Vegana ~ Food Art ~ Frutta Esotica ~ Guida Michelin ~ Ricette Senza Glutine ~ Ristoranti Stellati Michelin ~ S.Pellegrino Young Chef

SIETE IN Home > Blog > News e Tendenze > Ristoranti di carne a Roma: 12 indirizzi da non perdere nella Capit



BLOG

NEWS E TENDENZE

RISTORANTI DI CARNE A ROMA: 12 INDIRIZZI DA NON PERDERE NELLA CAPITALE

DI ANDREA STRAFILE IL 11 FEBBRAIO, 2019

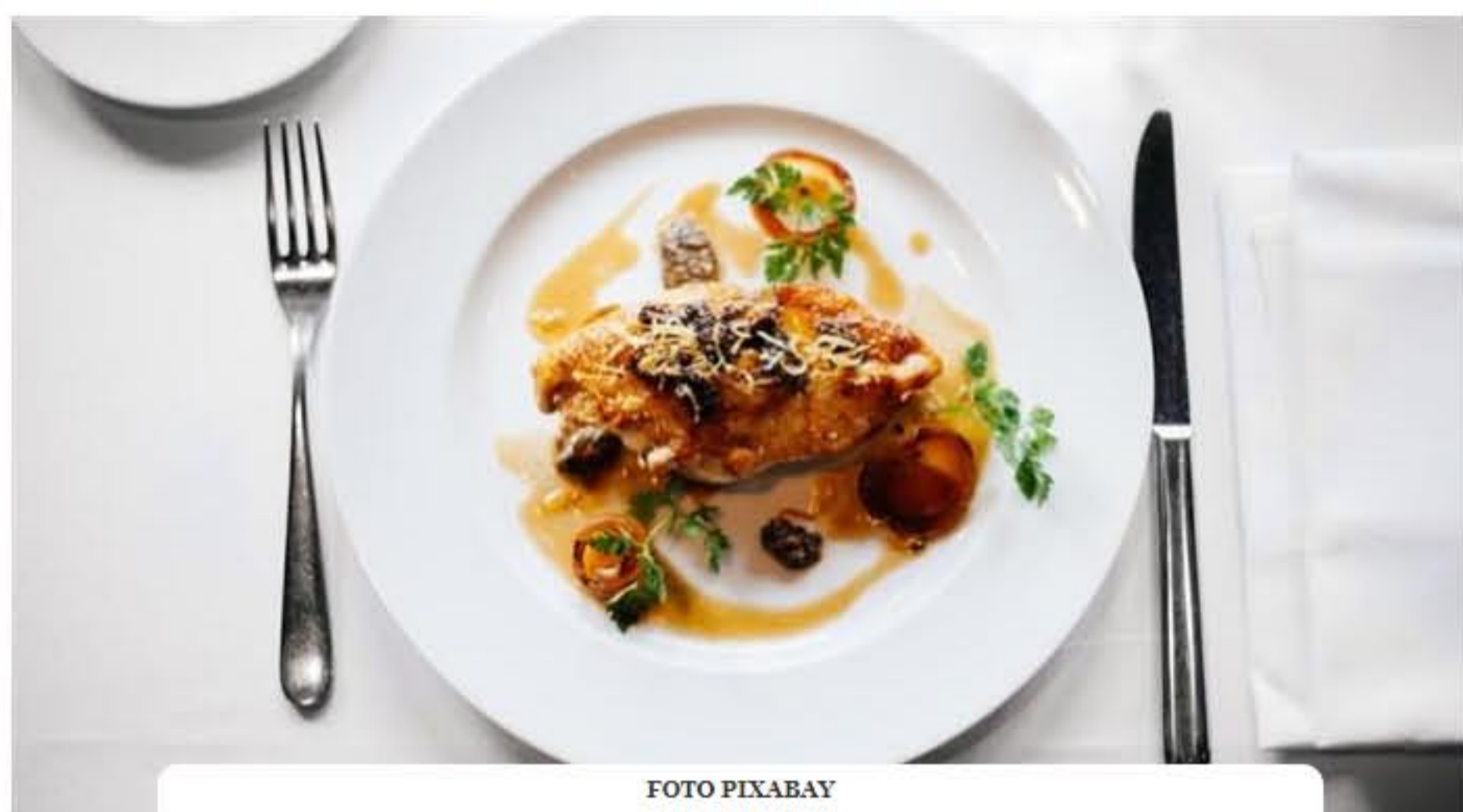


FOTO PIXABAY

Va bene la pasta, vanno bene i primi, ma ci sono giorni in cui l'unica vera voglia è quella di una buona **bistecca**. C'è un attimo in cui passeggi per le strade di Roma e non brami altro che dell'ottima carne: **una tartare, un panino, un tagliere o una tagliata di chianina**. Da solo, con amici, con colleghi, con la dolce metà.

Mangiare ottima carne non è però così semplice. Potrebbe sembrare che in una città grande come **Roma**, con la sua tradizione di paste al guanciale, frattaglie e polpette di bollito, sia un gioco da ragazzi, ma non c'è niente di più sbagliato.

Dalla coppa di testa a una bistecca alla brace sono tanti i fattori per scegliere il posto più adatto alle esigenze di ognuno. Il primo aspetto deve essere **la qualità della carne, la sua provenienza**. Il secondo come viene trattata, cotta o anche semplicemente tagliata.

Ecco **12 indirizzi da non perdere** per mangiare **buona carne a Roma**.

ERCOLI 1928

ercoli1...
Follower: 8,737
Visualizza il profilo

Visualizza altri contenuti su Instagram

Mi piace: 206

Aggiungi un commento...

Chi ha detto che parlare di carne significhi per forza parlare di bistecche? Di tagliate? Per cominciare allora non può che non esserci **Ercoli 1928**. Vogliamo iniziare dagli **antipasti**, e vi posso garantire che se con antipasti e aperitivi la testa ci suggerisce **taglieri**, questo è il posto dove poterne mangiare di incredibili.

Con due aperture, **una a Prati e una ai Parioli** (il primo con charlie bar a base **champagne**, il secondo con un **vermouth bar**), Ercoli a Roma può servirvi sullo stesso tagliere **salame d'oca di altissima qualità** accanto ai patanegra più pregiati.

Da non sottovalutare nemmeno i primi e i secondi: dalle tradizionali **paste romane a base guanciale** (carbonara, amatriciana e gricia), dove il guanciale è più che ottimo, fino ai secondi imperdibili come i **Saltimbocca alla Romana di filetto di Vitella bardati con prosciutto San Daniele** e serviti su una riduzione di vermouth. Per chi ha voglia di un manicaretto a pranzo, Prati è la scelta migliore. Se invece siete appena usciti dal lavoro, allora le atmosfere di Ercoli Parioli sono quelle di un locale che si illumina dall'aperitivo al dopocena.

Chi Ercoli 1928

Dove Viale dei Parioli, 184 e Via Montello, 26 Roma

Info [Sito](#)