

Eventi / Cibo e Vino

La Bon'Ora di Ercoli, cena a quattro mani tra Chef Andrea Di Raimo e Massimo Pulicati

**DOVE****Ercoli 1928 - Viale Parioli**

Viale dei Parioli, 184

QUANDO

Dal 03/04/2019 al 03/04/2019

20,30

PREZZO

38 euro

ALTRE INFORMAZIONI**RT** Redazione
26 MARZO 2019 14:13

Quella delle osterie di Roma è una storia che affonda le radici in tempi antichissimi. A raccontarla durante una cena speciale, **mercoledì 3 aprile da Ercoli Parioli**, ci sarà **Massimo Pulicati**, patron del suo ristorante di Grottaferrata **L'Oste della Bon'Ora**, e ospite per una sera nella cucina di Ercoli viale Parioli.

La Bon'ora di Ercoli, la cena-evento

Sarà proprio l'Oste, tra una portata e l'altra, a raccontare passaggi culinari e aneddoti romani, in un viaggio immaginario che sfiorerà la Locanda della Vacca, leggendaria osteria del 1500 in Vicolo del Gallo, fino all'Osteria del Curato, nella zona di Cinecittà. Una storia che incontra e incrocia la cucina ebraica, fino a dare vita ad alcuni piatti simbolo, riconducibili a quella che viene comunemente chiamata cucina giudaico-romanesca.

Una cena a quattro mani che rende omaggio alla tradizione, elaborata dall'executive chef di Ercoli, **Andrea Di Raimo**, e dall'Oste **Massimo Pulicati**. Si inizia con crema di piselli e guancialetto croccante, un piatto che cela nella sua storia una sorpresa tutta al femminile, per poi proseguire con un classico romano, come i tonnarcelli alla gricia, impreziositi dai carciofi. Si prosegue poi con un piatto simbolo della cucina dell'Oste, il Carcotto, un carpaccio cotto che utilizza un taglio di carne tipico della cucina giudaica: la punta di petto. Sarà la torta ricotta e visciole, uno dei dolci più cari alla tradizione romana, a chiudere in bellezza questo percorso. In abbinamento i vini della cantina De Sanctis.

MENU

Crema di piselli con guancialetto croccante

Tonnarelli alla Gricia con Pecorino Romano DOP e carciofi

Il Carcotto: carpaccio cotto di punta di petto di vitella alle erbe

La torta romana di ricotta e visciole

IN ABBINAMENTO

Frascati Superiore '496' - De Sanctis

Iuno - De Sanctis

17/11 Cannellino - De Sanctis

38 euro