

CHI SONO

DICONO DI NOI

<

Da Ercoli 1928 - Parioli. Mercoledì 3 aprile Massimo Pulicati e Maria Luisa Zaia, rispettivamente patron e chef del ristorante L'Oste della Bon'Ora a Grottaferrata, saranno ospiti nella cucina di Ercoli per una cena che racconterà la storia delle osterie romane.

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 da Maria Luisa Zaia, chef del ristorante L'Oste della Bon'Ora. Si inizia con crema di piselli e guanciale croccante, un piatto che cela nella sua storia una sorpresa tutta al femminile, per poi proseguire con un classico romano, come i tonnarelli 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.



Titolo della serata:

La Bon'Ora di Ercoli

Mercoledì 3 aprile – alle 20.30

MENU

Crema di piselli con guanciale 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



Ercoli 1928 - Parioli

Viale Parioli, 184 - Roma

www.ercoli1928.com





Related posts



Altrove si veste di verde:



TreeToo, apre a Ponte Milvio la nuova pizzeria con cucina targata TreeBar



Arriva "12 Chef per un sorRISO", il Calendario per