

Tazio dell'hotel Boscolo Exedra

■ Tazio è l'unico ristorante romano dedicato al notissimo paparazzo Tazio Secchiaroli le cui foto, esposte nella sala, ricreano le indimenticabili atmosfere della dolce vita capitolina. È il ristorante dell'Hotel Boscolo Exedra (piazza della Repubblica 47), posto in uno dei luoghi più belli di Roma. Nasce da un'idea di Riccardo Soliera, presidente della compagnia di ristorazione I Cigni. Gli ospiti possono sedere all'interno, in un'elegante atmosfera retrò oppure sotto lo splendido colonnato della Tazio Gallery, di fronte alla Fontana della Naiadi. Frequentato da personaggi noti (Luca Cordero di Montezemolo, il team della Ferrari, John Elkann, Roberto Colaninno, Pecoraro Scanio), il ristorante dà risalto soprattutto alla "personalità degli ingredienti" coltivati o allevati nel rigoroso rispetto dell'ambiente.

La cucina: è quella mediterranea, con cottura rapida e piatti classici, rivisitati con un tocco di innovazione e creatività. Lo chef è Alessandro Circiello. Tra le ricette della tradizione romana, Circiello consiglia ravioli con piselli e pecorino, maccheroncini di pasta fresca cacio e pepe.. Molto

apprezzati, nel menu a la carte Tazio Dinner il carpaccio di manzo con spuma al sedano, il pesce spada all'arrabbiata con frutti del capper, i tagliolini con ragout di coniglio e riduzione di vino bianco. Tra le delicatesse della carta dessert, la bavarese alle fragole con gelatina di arance amare e menta, il Parfait al cioccolato aromatizzato all'anice stellato con pere, la mousse al caffè con crema di mandorle e cannella.

La cantina: la carta dei vini offre cento etichette nazionali ed è disponibile anche una ricca carta dei migliori oli extravergine italiani.

Ristorante Tazio

Piazza Repubblica 47 Roma

Tel: 06 489381

www.boscolohotels.com

Aperto tutti i giorni

Prezzo medio: € 70,00 (vini esclusi)



Zuppetta di cereali e verdura

100 g orzo; 50 g farro; 100 g carote; 200 g zucchine; 20 g cipolla; 30 g di olio extravergine d'oliva; 200 g pomodori; due fette di pane bianco; un uovo; timo fresco; sale; pepe.

Tenere in acqua per qualche ora l'orzo e il farro, poi tostarli con olio e cipolla tritata, bagnare con brodo vegetale e portare a cottura. Tagliare e dorare in padella le zucchine e le carote. Unire alla zuppa di cereali le verdure e i pomodori spelati e a cubetti. Montare l'albume dell'uovo a neve; con l'aiuto di una sacca da pasticceria e di un cerchietto d'acciaio porre il composto di albume d'uovo per metà dell'altezza dello stampino, inserire al centro dello stesso il tuorlo e ultimare con il restante albume. Cuocere in forno a vapore per pochi minuti. A parte dorare le fette di pane in padella. Disporre nel piatto la zuppetta, unire al centro l'uovo al vapore e le fette di pane.

IL VINO: COLLIO DOC RIBOLLA GIALLA

