

Trattorie tipiche: Lo'steria a Roma

di Pietro Savi

Che sarebbe stata una bella serata all'insegna della buona cucina lo immaginavo sin dal momento della scelta.



Ho conosciuto professionalmente **Luca Ogliotti**, lo chef di questa simpatica trattoria, alla città del gusto in occasione di una cena degustativa di piatti canadesi rivisitati in chiave italiana. Quando sono venuto a sapere che aveva aperto questa trattoria in **Via Prati della Farnesina 61** a Roma, mi sono subito ripromesso di fare una visita. E col senno del poi devo dire che ho fatto bene.



Situato nei pressi di **Ponte Milvio**, in una zona molto frequentata ma con buona disponibilità di parcheggi, il ristorante si presenta proprio come un'osteria dei vecchi tempi ma in chiave moderna. **Essenziale** negli arredi, ma curato sin dalla porta di ingresso, dà un senso di ampiezza, pulizia e semplicità.

La carte dei vini è ottima, ce n'è per tutti i gusti e per tutte le tasche, e anche il menu è quello tipico di una **osteria romana**, con piatti tipici della tradizione. Non mancano infatti i grandi classici come la carbonara, l'amatriciana, **pasta e broccoli in brodo d'arzilla**, la gricia, la pasta e fagioli, le polpette al sugo, lo spezzatino con le patate, la **coda alla vaccinara**.

 CERCA

ARCHIVI

 Seleziona mese

CATEGORIE

- Antropologia alimentare (5)
- Casa Proietti (1)
- Cucina e piatti tipici (8)
- Cultura del cibo (4)
- Cultura del vino (9)
- Dal mondo (7)
- Editoriali (29)
- Lista della spesa (1)
- News (54)
- Percorsi enogastronomici (4)
- Prodotti tipici (3)
- Racconti di cibo (11)
- Ristoranti (19)
- Sì, viaggiare (2)
- Sicurezza alimentare e nutrizione (4)
- Vini e distillati (46)

BLOG E SITI AMICI

- Carpe Diem
- Esalazioni etiliche
- La cucina di qb
- La stanza del vino
- Lavinium
- Senza panna
- Vita da precisina

LOGIN

Nome utente:

Parola chiave:

Ricordami

Login »

[Hai perso la parola chiave ?](#)



Anche il sito www.lo-steria.it è ben fatto e indica anche i prezzi. Durante la mia visita ho assaggiato le **polpette al sugo** e la coda alla vaccinara, due cavalli di battaglia della cucina romana, non prima però di aver assaporato i fritti al cartoccio, l'eccellente polpetta di bollito, e una degustazione di formaggi e bruschette.



Entrambi i piatti erano buoni, saporiti, proprio come si faceva una volta. Rispecchiano la vera tradizione anche se hanno sicuramente **ingredienti più leggeri** di quelli di una volta, e sicuramente più digeribili. Il tutto accompagnato da broccoletti ripassati e cicoria con pancetta croccante. I dolci hanno chiuso in bellezza: un tiramisù rivisto e corretto in una chiave moderna e leggera, e un salame di cioccolata da leccarsi i baffi.

Un bel posto, leggero sia nell'atmosfera che per le **tasche** (per una cena si spendono circa 30 € vini esclusi), dove l'ottima cucina e il buon servizio vi faranno passare una bella serata romana. Ci tornerò prestissimo per degustare i primi.

Lo'steria

Via dei Prati della Farnesina, 61 00135 Roma

06 3321 8749

This is some text prior to the author information. You can change this text from the admin section of WP-Gravatar To change this standard text, you have to enter some information about your self in the Dashboard -> Users -> Your Profile box.



 Scarica PDF

[Share This](#)



[Tweet](#)



[lo'steria](#), [luca ogliotti](#), [mangiare a roma](#), [trattorie tipiche](#)

Questo articolo è stato scritto in 11 marzo 2013, 10:46 ed è archiviato sotto [Ristoranti](#). Puoi seguire lo sviluppo della conversazione via [RSS 2.0](#). Puoi [lasciare un commento](#), oppure un [trackback](#) dal tuo sito.

COMMENTI (0)

ARTICOLI CORRELATI

Nessun commento ancora.

Nome (richiesto)

Email (richiesto) (non verrà pubblicata)

Sito web