AGENZIA STAMPA QUOTIDIANA NAZIONALE
Prima Pagina News

Cucina, Roma: Giulia Restaurant sale in terrazza e presenta la “gnoccheria”

Roma - 13 lug 2020 (Prima Pagina News) **Novità della bella stagione, oltre al nuovo spazio all’aperto, una gustosa linea di gnocchi, alla romana e ripieni, e il menu estivo**

Sotto il cielo stellato della capitale Giulia Restaurant(Lungotevere degli Arnaldi 4) è tornata a deliziare il palato dei romani, trasferendo il ristorante ai piani superiori, su delle terrazzette di grande atmosfera con affaccio sul biondo Tevere che, al crepuscolo, vengono illuminate da filari di luci. È questa la novità principale di Giulia per la stagione estiva 2020 che, dopo la riapertura, è tornata ad accogliere i suoi clienti con il nuovo spazio “open air”. “Siamo cresciuti di un piano. – spiega il patron Carlo Maddalena – E dove avevamo un B&B abbiamo ricavato nuovi spazi per il ristorante, con due sale (una grande e una più piccola e riservata, con un tavolo per sole sei persone) ma soprattutto le due terrazze, entrambe con doppio affaccio su via Giulia e su Lungotevere dei Tebaldi. Siamo qui dall’ora dell’aperitivo in poi, con una fantastica linea di “gnoccheria”, come abbiamo simpaticamente voluta definirla, ideata dal nostro chef, ma anche con i nuovi piatti del menu estivo, che si aggiungono ai nostri cavalli di battaglia”. In carta, infatti, accanto al menu estivo, ritroviamo i must di “Giulia”, come il Senza spaghetti con le vongole, un tortellino di pasta all’uovo con una emulsione di spaghetti alle vongole, salsa al prezzemolo e vongole sgusciate. O il Baccalà, spuma di ventricina, mozzarella di bufala e lattuga in cui si incontrano cibi simbolo di Lazio, Abruzzo e Campania. O ancora il Polpo, che si veste ogni stagione con ingredienti diversi e, nel menu estivo, è proposto ai peperoni. La gnoccheria Ma la vera novità dell’estate 2020 è la “gnoccheria”, gustosi e sfiziosi gnocchi in doppia versione, ripiena o alla romana. Nel primo caso, per i ripieni, si può optare per: ricotta di bufala, salame napoletano, pepe, mozzarella e pomodoro arrosto; parmigiana di melanzane, basilico e spuma di provola; amatriciana, fonduta di pecorino e guanciale croccante; baccalà e maionese di peperone o, infine, la “punta di diamante” di Giulia, con le spuntature, pomodoro giallo datterino e stracciatella. Nelle proposte di gnocchi alla romana, invece, troviamo cinque varianti: prosciutto di tracina, lampone ghiacciato e limone; filetto di manzo marinato, burrata e alici affumicate; baccalà mantecato al rosmarino e caramello di peperone; genovese di polpo e chutney di melanzane, datterino e spuma di provola. Il menu estivo Nel menu estivo, partendo dagli antipasti, troviamo delle versioni molto spinte di piatti come le animelle e l’asino. Una carne dolce, quest’ultima, che nel ristorante si lavora già da un anno, ma che arriva per l’estate in modalità “asino tonnato” - che sembra difficile da proporre, ma in realtà è di facile impatto per il cliente - con tonno sott’olio home made, uova bio e asino marinato attraverso una preparazione abbastanza lunga, ma che lo rende molto tenero. L’animella, invece, viene cucinata fritta, con panatura croccantissima di cereali e friggitello arrosto ripieno di ricotta di bufala e bufala affumicata, per un piatto che è sinonimo di concentrazione ed esplosione di sapori. Tra i primi, come novità, c’è la Linguina Gentile allo scoglio in bianco, con pomodoro

arrosto affumicato, tra i secondi il Bollito croccante, servito per l'occasione con una genovese di fichi e fico caramellato. Un'alternativa è realizzata usando il pescato del giorno, che varia in base a ciò che si trova al mercato. Il tocco in più è nelle due salse, una a base di pesce al vino bianco e zafferano, l'altra con prezzemolo e genziana, che renderanno il piatto speciale e "diverso", seppur essenziale. Infine i dessert, tra i quali la carta prevede una Crostatina con frolla integrale molto croccante, a base di farina integrale e mandorle, con cioccolato bruciato, passion fruit e una nota balsamica data dal basilico; oppure un classico dolce napoletano, un semplicissimo Babà con crema pasticcera fatta con uovo bio e gelato all'amarena. Mentre per il dopocena senza dubbio il Just for Giulia, con rye whiskey, cherry brandy e Lillet, ricco e corposo ma adatto anche per le calde serate estive".

di Informazione Pubblicitaria Lunedì 13 Luglio 2020

Verbalia Comunicazione S.r.l. Società Editrice di PRIMA PAGINA NEWS
Registrazione Tribunale di Roma 06/2006 - P.I. 09476541009
Iscrizione Registro degli Operatori di Comunicazione n. 21446

Sede legale : Via Costantino Morin, 45 00195 Roma
Redazione Tel. 06-45200399 r.a. - Fax 06-23310577
E-mail: redazione@primapaginanews.it