



*Così' e'...se vi piace. Carne o pesce: ce n'è
per tutti i gusti al ristorante gourmet
"Osteria La Briciola" a Tivoli*

Roma - 12 giu 2021 (Prima Pagina News) Polpo arrosto su salsa di melanzane con insalatina di finocchi e menta oppure un'ottima tartara di scottona con cucunci di salina. Scegli dopo se mangiare carne o pesce perchè all'Osteria La Briciola ce n'è per tutti i gusti. Nel Lazio: a due passi da Roma, Tivoli per la precisione, si trova il ristorante gourmet Osteria La Briciola.

(ADV)- Una location raffinata ideale per giornate di svago, gite fuori porta ed anche romantici momenti di coppia. Al giorno d'oggi ritagliarsi del tempo libero diventa necessario specialmente per chi ha ritmi di lavoro particolarmente travolgenti. Siamo andati a fare due chiacchiere con il cordiale gestore Enrico per togliere ai nostri lettori qualche curiosità sul posto. Quando nasce il ristorante? Il ristorante dopo varie peripezie ha aperto le porte il primo maggio 2010. Nuovi piatti nelle "portate" estive? Cerchiamo di seguire la stagionalità dei prodotti, per questo il nostro menu subisce variazioni continuamente, infatti anche in questo periodo verranno sostituiti alcuni piatti, tipo gli agnolotti di porchetta saltati con funghi porcini a favore di una pasta più leggera, fresca e quindi adatta alla stagione. Parliamo della carta dell'olio... Con orgoglio abbiamo creato una carta degli oli contenente circa 30 etichette che abbiamo il piacere di rinnovare ogni anno in autunno con la nuova stagione olearia, perché è nostra ferma convinzione che una buona cucina nasce da ottimi prodotti di base appunto come l'olio extravergine di qualità. Molto vasta anche la cantina dei vini, esatto? Anche la cantina è in continua evoluzione, oltre ad una selezione di vini al calice, attualmente abbiamo in carta circa 400 etichette tra bianchi, rossi e rosati. Volgiamo anche uno sguardo oltralpe proponendo etichette straniere. 150 sono le referenze dei distillati. Ci descrive un piatto tipico di carne. Uno tra i piatti di carne più graditi sono le Costine di maiale in salsa bourbon. E' frutto di una cottura sottovuoto a bassa temperatura che rende la carne particolarmente tenera e succosa. Inoltre la salsa bourbon è simile alla salsa barbecue ma essendo realizzata con una base di miele è più dolciastra e rende veramente piacevole il piatto. Una specialità di pesce richiesta dalla gran parte dei clienti è... Dolci. Qualcuno dice che è il fiore all'occhiello. Cosa è possibile assaggiare di dessert? Sicuramente il piatto di pesce più richiesto come primo è la calamarata (pasta fresca acqua e farina) con gamberi rosa di Ponza e crema di pistacchio verde di Bronte D.O.C. e tra i dolci in inverno è il "Dolce Incontro: rum, cioccolato fondente e arancia. In questi giorni per la bella stagione abbiamo inserito una freschissima rivisitazione della zuppa inglese. Orari e giorni di apertura... Siamo aperti tutte le sere a cena, sabato domenica e festivi anche a pranzo. Giorno di riposo lunedì. Avete aperto questo week-end in Trentino un nuovo locale che vanta una terrazza con un paesaggio mozzafiato sulle Dolomiti? Dove si trova esattamente? Che c'è nel menu? Questo fine settimana ci siamo lanciati in una nuova avventura, abbiamo aperto un nuovo ristorante pizzeria in Trentino, con precisione a Bocenago, un piccolo centro a 2 km



da Pinzolo e circa 10 da Madonna di Campiglio, si chiama "Casa Ferrazza".E' dotato di un'ampia terrazza con una vista mozzafiato sulle Dolomiti, che permette di servire un ampio numero di clienti.Nel menu oltre alcuni tipici piatti trentini abbiamo inserito un'ampia varietà di pizze sia classiche che gourmet, infine non mancano alcuni piatti di mare realizzati con pesce rigorosamente fresco il tutto all'insegna della qualità. Per farsi un'idea (ADV)

di Informazione Pubblicitaria Sabato 12 Giugno 2021