

RISTORANTE OLIO D'OLIVA

Via Nomentana, 1006

00137 Roma

Tel. 06.60668008 – 339.4751087

www.ristoranteoliodoliva.com

Aperto anche a pranzo

Chiuso il lunedì

Prenotazione gradita

Parcheggio difficile

Carte tutte

Passando abitualmente sulla via Nomentana da un po' di tempo venivo attratto da una tenda alla parigina con sopra scritto "Olio d'Oliva" pensavo ad una rivendita di olio fin quando un giorno, fermandomi appositamente, ho scoperto si trattava di un ristorante.

Alla prima occasione ho deciso di farvi visita: mai scelta si rilevò più azzeccata!

L'ambiente è piccolo, 36 coperti, curato e accogliente, belli i tavoli e le sedie di design, lo stesso dicasi per posate, stoviglie e bicchieri.

L'accoglienza, seguita dalla signora Donatella proprietaria e moglie dello chef Amedeo Zonetti, è cordiale e professionale.

Leggendo il menù scopro che i piatti offerti affondano le radici nei classici della cucina laziale e della tradizione italiana ma rivisti e corretti.

Bella l'idea del pane, tutto fatto in casa con lievito madre, di diversi tipi e aromatizzato ogni giorno in modo diverso, secondo la fantasia dello chef, offerto in un sacchetto da poter poi portare via semmai ne dovesse rimanere.

Nelle mie tre visite ad "Olio d'Oliva" ho avuto modo di assaggiare diverse preparazioni tutte ottime e ben presentate.

Tra gli stuzzichini e gli antipasti un plauso va alle Polpettine di melanzane con pesto di sedano, ai Fiori di zucca fritti con ricotta, miele e pepe nero e all'Insalata di mare con asparagi e citronette allo zenzero; notevoli anche la Fritturina di verdure ed ortaggi di stagione con ristretto al balsamico e il Crudo di dentice con fragole, limone e pepe nero.

Sul fronte primi ho provato i Rigatoni alla carbonara di capperi: un'esplosione di sapore veramente inaspettata.

Tra i secondi di carne ho apprezzato il Millefoglie di coniglio tartufato e tra quelli di pesce il Polpo al vino rosso su crema di patate al piccante, il Filetto di orata con petali di pachino e un magnifico Baccalà fritto con marmellata di arancia e cipolle.

Anche nei dolci sorprese e conferme positive: eccezionale la Crostata di visciole con gelato all'orzata e il top la Crema bruciata con zuppetta di frutti rossi.

La carta dei vini propone esclusivamente vini laziali selezionati tra le migliori DOC e DOCG con ricarichi decisamente onesti. Naturalmente c'è la possibilità di degustare "al calice" in base

RISTORANTE "OLIO D'OLIVA" - Roma

Scritto da Lamberto

Martedì 02 Ottobre 2012 00:00 - Ultimo aggiornamento Martedì 02 Ottobre 2012 20:11

all'offerta del giorno.

Il costo di un pasto completo, vino incluso, si attesta tra i 35 e i 45 €.

I VOTI:

AMBIENTE: 8 (Tavoli un po' ravvicinati per le ridotte dimensioni del locale);

SERVIZIO: 9 (Cordiale, preciso e alla bisogna prodigo di spiegazioni);

CANTINA: 8 (Ottimo assortimento anche se mono-regionale);

CUCINA: 9 (Che altro dire!);

RAPPORTO Q/P: 9

GIUDIZIO FINALE: Ottimo. Aldo approva!

Lamberto

Data delle visite: tra giugno e agosto 2012