

Trattoria I Due Archi

Via del Casale Radicelli, 44

Roma

Tel. 0671354338

Aperto a pranzo; i soli giovedì, venerdì e sabato anche a cena. Chiuso il mercoledì.

Oggi revival. Alcuni dei soci certamente ricorderanno il locale in parola, dove in tempi ormai abbastanza lontani si andava per le grandi occasioni a festeggiare. Tra tutte non posso non ricordare la cena di laurea di uno dei soci, il nostro viaggiatore "avventuroso"!

Ebbene parliamo della trattoria I Due Archi, in zona Castel di Leva, appena fuori dal raccordo ad un passo da Trigoria lungo la via Laurentina. Arrivarci non è proprio semplicissimo se non si conosce la zona, ma oggi chi più chi meno abbiamo tutti il navigatore in auto e quindi parliamo di un non-problema.

Ieri sera, tornando al motivo del mio scrivere, sono tornato nuovamente dal "sor Nello" che è sempre in cucina aiutato in sala dal figlio Stefano, dalla nuora e da alcune cameriere assai solerti a gustare i "cibi di sempre", quelli fatti come a casa propria con ingredienti genuini, senza particolari pasticci o artifici.

Proprio in ordine a ciò, io e i miei fedeli compagni di merenda (11 in tutto) abbiamo gustato: Antipasto di mare – con carpaccio di salmone marinato (pluricomplimentato dai presenti), alici fritte ed insalata di mare. Il tutto in quantità più che adeguata;

Antipasto prosciutto e bufala per i più giovani – di ottimo aspetto e di miglior sapore;

Gnocchetti al pomodoro con pecorino grattugiato – il piatto forte da sempre, mia semplicità di ingredienti e di realizzazione hanno trovato miglior connubio, un piatto a cui non rinuncio mai!;

Spaghetti a vongole in bianco – di esecuzione da manuale con molte vongole;

Tagliolini rossi ai frutti di mare – hanno commosso il commensale che li ha gustati per la loro bontà;

Grigliata mista di spada, mazzancolle, e rombo – qui la parte del leone la fa l'ingrediente piuttosto che la cucina e il piatto passa a pieni voti la prova;

Rombo al forno con patate – piatto senza sorprese e ben eseguito;

Agnello a scottadito – lo ho mangiato io, non ho saputo resistere, sublime!!;

Crema catalana – rigorosamente fiammeggiante. Alcuni ne hanno fatto il bis...;

Mousse di cioccolato – debbo dire senza infamia ma anche senza lode. Ma su un dolce del genere c'è assai poco da inventare...;

Caffè – buono;

Distillati – onesto assortimento ma senza eccellenze;

Abbiamo innaffiato il tutto con due bottiglie di Fiano di Avellino di Feudi San Gregorio (sempre buono, ormai un classico) ed abbiamo speso circa 42 Euro a testa con lauta mancia inclusa.

Che dire? Tutto senza sorprese, un mangiare onesto e sempre gustoso senza avere un minimo di appesantimento.

Nell'attesa di un revival coi soci vi quoto il punteggio.

## TRATTORIA I DUE ARCHI - Roma

Scritto da Massimiliano

Lunedì 17 Ottobre 2011 05:59 - Ultimo aggiornamento Lunedì 17 Ottobre 2011 06:18

---

I voti:

**AMBIENTE:** 6 e mezzo (siamo in campagna, nella periferia romana, locale rustico, molto pulito, accogliente ed ordinato)

**SERVIZIO:** 7 e mezzo (molto preciso, veloce e discreto)

**CANTINA:** 5 e mezzo (ecco, qui si può fare di più. Abbiamo una decina di bianchi ed altrettanti rossi, tutti buoni e di ottime cantine, ben assortiti in funzione delle possibili diverse esigenze, ma comunque un po' troppo pochi, uno sforzo in più, magari senza proporre subito lo sciolto della casa non sarebbe male)

**CUCINA:** 8 e mezzo (eccellente, senza mezzi termini)

**RAPPORTO Q/P:** 8 (non commento, leggete sopra e valutate voi)

**GIUDIZIO FINALE:** un valido porto per gustare senza fretta una cucina semplice e genuina. Consigliato con amici per la cordialità di chi accoglie e per la calma con cui si svolge il pasto.

*Massimiliano*

Data delle visita: 8 Ottobre 2011