

OSTERIA BONELLI

Viale dell'Acquedotto Alessandrino, 172/180

00176 Roma

Tel. 329.8633077

Aperto anche a pranzo

Chiuso la domenica

Prenotazione gradita

Parcheggio difficile

Carte tutte

Siamo a Torpignattara quartiere popolare e popoloso della periferia della capitale. Ovviamente siamo alle prese con quella che vuol essere una trattoria della tradizione romana dove vengono serviti piatti semplici dall'ispirazione casalinga, senza pretese creative, ma "di sostanza" nelle porzioni e soprattutto nella qualità.

Il menu viene proposto su una lavagnetta itinerante portata in giro tra i tavoli dal personale di sala in modo informale ma alla bisogna prodigo di chiarimenti sugli ingredienti dei piatti.

Manca la carta dei vini, c'è una piccola selezione di bottiglie a vista nel frigo per i bianchi e su uno scaffale per i rossi, quello della casa di qualità ordinaria.

Tavoli decisamente vicini apparecchiati con tovaglie e tovaglioli di carta, le posate rimangono dall'antipasto alla frutta.

Antipasti di insaccati classici, pecorino, melanzane e peperoni in una simil caponata, filetti e polpette di baccalà fritti, fiori di zucca e una fantastica burrata accompagnata con filetti di acciughe salate.

Tra i primi abbiamo assaggiato tonnarelli alla gricia superlativi, ravioli ripieni di burrata pugliese con funghi porcini buonissimi, orecchiette con broccoli e vongole veraci da applauso.

Di secondo l'immane trippe alla romana, coniglio alla cacciatora, polpette al sugo, patate al forno e puntarelle.

Pochi i dolci: un paio di crostate, pasticceria napoletana e gelateria varia che abbiamo saltato. Il tutto per una spesa di 30€ a testa.

I VOTI:

AMBIENTE: 6 Tavoli ravvicinati e locale decisamente chiassoso, è sempre pieno.

SERVIZIO: 7 Informale ma preciso e cortese.

CANTINA: NC

CUCINA: 8

RAPPORTO Q/P: 9

OSTERIA BONELLI - Roma

Scritto da Lamberto

Sabato 10 Gennaio 2015 00:00 - Ultimo aggiornamento Sabato 10 Gennaio 2015 17:09

GIUDIZIO FINALE: merita la visita.

Lamberto

Data della visita: 16/12/2014