SECOLO d'Italia

La Pergola del Rome Cavalieri – Roma

1 Feb 2023 - di **Redazione**

La Pergola del Rome Cavalieri
Via Cadlolo, 101 – 00136 Roma
Tel. 06/35092152
Sito Internet: www.romecavalieri.it

Tipologia: ricercata
Prezzi: menù degustazione 270/320€; antipasti 59/69€, primi 62/79€, secondi 72/78€, dolci 30/32€
Chiusura: Domenica e Lunedì; da Martedì a Sabato a pranzo

OFFERTA
Anche in inverno, quando la terrazza panoramica è chiusa, si può godere della bella vista su Roma dalle sale interne del ristorante La Pergola, questo soprattutto se si ha la fortuna di capitare a uno dei tavoli disposti accanto alle vetrate: Roma by night si stenderà ai vostri piedi regalandovi un immenso tappeto di luci che arrivano, quando non c'è foschia, fino ai Castelli Romani. A supportare tale panorama c'è sempre la cucina di Heinz Beck, chef tristellato da anni a capo di questo ristorante. Il menù, che cambia in base alle stagioni e all'estro creativo dello chef e della sua brigata, si compone di due percorsi degustazione (da 7 portate a 270€ e 10 portate a 320 euro) e della scelta à la carte che prevede piatti di carne, pesce e verdure. Una serie di piccoli appetizer, gentilmente offerti dalla cucina, è l'avvio della nostra cena: conetto di sfoglia di riso con ricotta e zucchine e polvere di liquirizia, tartelletta di polenta con cocco e cipolla, sfoglia croccante con fichi caramellati e arachidi, ombrina marinata su battuto di fagiolini e pinoli, il tutto accompagnato da varie tipologie di pane da scegliere al tavolo, da ottimo olio, sali di vari paesi e burro eccellente. Freschezza indubbia della materia prima nella tartare di ricciola con sedano rapa, datteri e salsa di yogurt e orzo speziati, in cui però il delicato pesce tendeva a scomparire rispetto agli altri ingredienti; eccellente, invece, l'"humus, umile, umano", un piatto a base di carpaccio di carne e topinambur, dai sapori equilibrati e appaganti. Sono un classico irrinunciabile i fagottelli "La Pergola", dei piccoli scrigni dalla sfoglia sottile e ben stesa, ripieni di carbonara, il grande omaggio di Beck a Roma. Gustosi anche i (mini) tortellini ripieni di melanzana con salsa al sommacco e gamberi rossi, in cui il crostaceo sodo e carnoso tendeva a predominare. Squisito il piccione con miele, propoli e polline, dalle carni cotte alla perfezione e umorose, così come è stato anche il filetto di vitello su consistenze di pomodoro e basilico, con l'ortaggio a nostro

avviso che poco si sposava con la carne. Ci aspettavamo un souffé al cioccolato ed è arrivato un tortino: la consistenza non era quella tipica del dolce soffiato, leggero e quasi inconsistente, bensì più granulosa, certamente non fastidiosa, ma un'altra cosa rispetto a quanto scritto in carta. Inoltre, sarebbe auspicabile utilizzare percentuali di cacao più fondente per renderlo meno stucchevole. La mini cassettiera d'argento contenente tanti tipi di pasticcini è la coccola finale che precede il caffè, nel nostro caso leggermente sovraestratto.

AMBIENTE
Atmosfera elegante anche se un po' datata, mise en place impeccabile e terrazza da sogno.

SERVIZIO
Professionale e cortese.

Recensione a cura di: Roma de La Pecora Nera – ed. 2023 – www.lapecoranera.net

https://www.secoloditalia.it/2023/02/la-pergola-del-rome-cavalieri-roma-5/