

A cura di  
Manuela Pacelli

ARTE E LUXURY

## LOCANDA DEI MATTEINI LA LOCANDA DEL GUSTO

Prelibatezze servite in tavola

Locanda dei Matteini inaugurata solo nel maggio del 2011, con il giusto connubio di idee, capacità e sapienza di Mirko Di Domenico e Roberto Bertipaglia è oggi a Roma il ritrovo del gusto e di un'ottima cucina, tradizionale ed elaborata, italiana di prodotti stagionali senza ovviamente pizza. Il ristorante una vera offerta nell'insieme, propone polpettine selvatiche, raviolo vesuviano cora al nero di seppia ripieno di pollo agli agrumi di Sicilia, calamari canditi in panura carne rigorosamente Danese,cludere dolcemente mousse di tiramisù rivisitato con biscotti un lista qualificata di vini italiani bianchi che rossi e bollicine. Alla zia del cibo si accompagna all'eleganza del luogo e alla magia tipica di una locanda, a casa cullati però da uno staff professionale e da un duetto di eccellenza.



na e creativa, caratterizzata dall'utilizzo mente tralasciare la bontà della cina dei sapori, semplice e curata di melanzane al pesto di menta ripieno di ricotta laziale, o anche di branzino e ricotta, tagliata e la sensazionale ricetta dei con capperi di Pantelleria. La il pesce nostrano e per conciare cioccolato bianco di Amedei, Gentilini, il tutto innaffiato da liani biologici e biodinamici sia Locanda dei Matteini la ricercatezza dell'ambiente, alla raffinatezza del con la piacevole sensazione di trovarsi a







Locanda Matteini  
Via dei Matteini, 35 Roma  
Info: 06.66165068



[www.locandadeimatteini.com](http://www.locandadeimatteini.com)  
Email: [ristorante@locandadeimatteini.com](mailto:ristorante@locandadeimatteini.com)  
Aperto tutti i giorni dalle 19,45 in poi.  
La domenica Brunch dalle 12,30 alle 16,00

