



Tavola

RISTORANTI TRATTORIE PIZZERIE



Lo chef Fabrizio Cianciola

RISTORANTI Nel menu di "Tati al 28" dai croissant ai classici della cucina

Di giorno "bistrot" la sera cene d'autore

di Sara Grattoggi

Cambio di nome e d'"abito" per l'ex 'Gusto al 28, che si prepara ad una nuova stagione di successi come Tati al 28. Un omaggio ai vecchi bistrot e alle brasserie parigine, a cui si ispira anche nell'offerta gastronomica. A cominciare dai croissant sfornati la mattina e serviti al piano terra, che ha radicalmente cambiato look, passando dal total white al total black. Tra le pareti nere decorate con i Puppets, omaggio alle illustrazioni del libro per bambini di Madonna, "Le rose inglesi", ci sarà spazio non solo per la colazione,

ma anche per pranzi veloci "al piattino", merende e happy hours con dj. Il soppalco, dai toni color crema, sarà invece teatro di pranzi e cene "d'autore", curati dallo chef Fabrizio Cianciola, già cuoco al Quirinale per l'ex-Presidente della

LA RICETTA di Tati al 28

Rigatoni di camut con ragu' di polpo e profumo d'agrumi

Ingredienti: 400 gr. di rigatoni di camut, un polpo da 600 gr, pomodori pelati, cipolla di Tropea, alloro, pepe nero in grani, scorza grattugiata di agrumi di Sicilia, olio, sale. Pulire il polpo e tritarlo al coltello. In una padella rosolare la cipolla con l'alloro e il pepe. Aggiungere il polpo e insaporire per pochi minuti. Unire i pelati e cuocere per 40 minuti fino ad ottenere un ragu' di pesce. Bollire la pasta e mantecarla nel ragu'. Guarnire con la scorza degli agrumi.

Repubblica Carlo Azeglio Ciampi. Tra le specialità del menu, che ripropone i grandi classici delle ricette italiane: caponata di melanzane, spaghetti ai crostacei, rigatoni di camut al polpo e profumo di agrumi, maltagliati al ragu' d'agnello. E, ancora, pollo al curry su riso pilaf, spigola alla griglia su insalata d'asparagi e polpo grigliato con misticanza selvatica. Le note più dolci non sono del dj, ma dei dessert, tra cui troviamo la mousse ai tre cioccolati e un delizioso morbido al caffè. Nel terzo locale di 'Gusto, regno di Alessandro Tudini e dell'architetto Alessandra Marino, che con il suo studio ha curato il restyling, scendendo le scale ci si ritrova in un dinamico cocktail bar, dove lo shaker non si ferma fino alle 2 di notte. Basta scegliere se accomodarsi nel "salotto" al piano terra, arredato con eleganti divani chester, tavoli d'acciaio e pouf, o se preferire il dehor con i tavoli, affacciati su piazza Augusto Imperatore e su largo dei Lombardi.

TATI AL 28, piazza Augusto Imperatore 28, tel. 06/68134221. Sempre aperto. Costo 35 euro.

tavola

53