

**IL CAVALIERE NERO**

ilcavalierenero.leggo@gmail.com

**A Roma, al Ristorante dei Musei il prezzo è basso. Ma anche la qualità**

Si può fare decisamente di più. Non tanto per simpatia dei proprietari, che al ristorante dei Musei di Roma non manca. Anzi, a tratti è anche troppa. Il locale è caratteristico e per certi versi caricaturale: quello della trattoria romana verace, delle tovaglie rosse a quadrettoni che si ingenti-

liscono coprendosi di bianco. È la qualità che dovrebbe essere più curata. Forse perché è super gettonato dai turisti vista la location (fuori dai musei vaticani, ecco perché il nome): la pizza non eccelle così come i piatti tipici. Nel menu non mancano né la Cacio e Pepe, né l'Amatriciana, né la Carbona-

ra. Come non mancano i Saltimbocca o il Tiramisù. Piatti serviti in abbondanza. Ma tutto è veloce e con una materia prima anonima ed economica. Almeno il prezzo è basso in confronto a ristoranti simili della zona.

Ristorante dei musei - Via Santamaura 5, Roma - Tel. 06/39723905

**Moma, a Roma il locale con 2 volti**

Bistrot di giorno, ristorante gourmet di sera. Ha due anime, entrambe incentrate sull'attenta selezione della materia prima e la creatività, il ristorante Moma, nuova stella Michelin a Roma in zona via Veneto. A firmare la sua filosofia, i patron Gastone e Franco Pierini, fratelli già noti per varie esperienze di successo nella Capitale. Ai fornelli lo chef Andrea Pasqualucci, classe 1989, che prima di approdare al Moma ha lavorato in vari stellati. Ogni piatto qui è concepito per offrire una piena esperienza di sapore, valorizzando gli ingredienti, scelti



con cura anche da produttori di nicchia ed esaltati in proposte creative, capaci di conquistare sin dal primo sguardo e convincere qualsiasi palato. Da non perdere, nel menu gourmet, il risotto alla camomilla, anguilla affumicata e origano, vera sorpresa di gusto, nonché il polpo verace alla vignarola. La carta spazia tra carne e pesce. Ottimi i dolci e la cantina. **Moma - Roma, via di San Basilio 42/43, tel. 06/42.011.798 - chiuso domenica - costo: 70/90 la sera.** (V.Arn.)

**SCELTI PER VOI****L'alchimia, The Fork ha scelto il vincitore**

*Il ristorante di Milano premiato dai migliori chef*

**Rita Vecchio**

Una formula vincente quella di L'Alchimia, locale aperto da poco più di un anno a Milano. Lounge bar e ristorante che è diventato in breve tempo un punto di ristoro per nulla banale per gli amanti del buon cibo. Ed è proprio L'Alchimia il vincitore di TheFork Restaurants Awards - progetto di scouting ideato da TheFork e Identità Golose per valorizzare la dinamicità della ristorazione italiana in cui a votare sono stati i più importanti chef d'Italia - e premiato lunedì sera a Roma.

Un cucina innovativa, moderna e di gusto. «Abbiamo deciso di chiamarlo L'Alchimia, ispirandoci a quell'arte misteriosa, a metà tra la scienza e la magia, che dal mondo arabo tanto affascinò i sapienti me-

dievali di tutta Europa» si legge nelle note di presentazione del ristorante. L'idea nasce da Alberto Tasinato, prima al Seta del Mandarin Oriental di Milano, che ha scelto come executive chef Davide Puleio. «Propongo una cucina concettuale veicolata dall'intuizione e dall'istintività - racconta Puleio - non voglio per forza stupire con accostamenti, ma punto sulla trasformazione dell'alimento non scordandomi della tradizione italiana. Amo il lato poetico e filosofico della cucina, l'approccio sensibile e naturale che ti porta alla consapevolezza di ciò che fai». Nascono così i suoi piatti e la sua cucina. Un esempio? Il risotto Milano-Roma, icona del ristorante sin dal primo giorno che racconta il suo viaggio tra le due città.

**L'Alchimia**

Milano, viale Premuda 34 - tel. 02/82.87.07.04  
Executive chef Davide Puleio  
Lounge bar aperto dalle 12 alle 24 (venerdì e sabato fino all'una)  
ristorante 12,30/14,30 - 19,30/22,30.  
**Costo medio 60 euro**

riproduzione riservata ©

**Pidaza, la piada-pizza sotto la Madunina**

È arrivata la Pidaza, la pizza romagnola che fonde la classica piada e la pizza in un inedito piatto dal gusto tutto riminese. In zona piazza Vetra, il primo punto vendita di un nuovo format che avrà presto diversi punti vendita a Milano, in Italia e all'estero, tutto dedicato ad un prodotto di qualità, leggero e goloso, realizzato esclusivamente con ingredienti della terra di Romagna. La Pidaza è proposta in tante varianti salate, vegetariane e dolci: dalla delicata Santarcangelo

(squacquerone, funghi freschi, bresaola punta d'anca e scaglie di Grana padano) alla speciale Sogliano (mozzarella, carne salada misticanza, formaggio di fossa dop), dalla dolce squacquerone e fichi caramellati ai rotoli San Leo (verdure grigliate, frutta secca e hummus) o Cesenatico (squacquerone, rucola, alici marinate e cipolle di Tropea). Interessante il corner shop per acquistare prodotti tipici, vini, birre e oggetti in tessuto e ceramica brandizzati. **Pidaza - Milano, via Pioppette 3 - tel. 02/35.94.69.95 - sempre aperto - prezzo medio 9 euro.** (C.Bur.)

