Trinità dei Monti

Amore per la ristorazione, piacere di accogliere gli ospiti ad uno ad uno e fermarsi a parlare con loro. Attenzione a tutti i dettagli del locale. Un’affiatata squadra di camerieri al servizio da innumerevoli anni e una cucina molto creativa. Con questi ingredienti **Luisa Casalini e il figlio Nicola** hanno saputo stare al passo coi tempi. Hanno saputo, inoltre, anche far evolvere il loro ristorante in **via Mario de’ Fiori a Roma a pochi passi da piazza i Spagna**. Il ristorante ha superato il mezzo secolo di vita.

Da quando ha aperto nel 1968 la ricetta del ristorante **“Al 34”**, dove il nome è semplicemente il numero civico, è rimasta senza dubbio sempre la stessa. Offrire a prezzi ragionevoli un’autentica cucina romana. La carta del menù è ricca. Dagli sfiziosi antipasti alle numerose varietà di pasta. Dalla carne al pesce per poi passare ai piatti di mezzo. Fino ad arrivare ai dolci, ovviamente tutti fatti in casa.

Cucina romana in pieno centro nella capitale

Vista la frequentazione di tanti turisti stranieri, oltre agli amici habitué romani che qui sono di casa, la carta di è ulteriormente arricchita di proposte che vengono da varie regioni italiane.
Ma se come dessert il best seller per gli stranieri è il veneziano tiramisù, tra le carni gli intenditori provano piatti tipici romani come l’abbacchio allo scottadito, le animelle di abbacchio e carciofi saltati, la coda alla

vaccinara, la trippa e i saltimbocca alla romana. Anche chi ama la cucina di pesce non resterà deluso da alcune proposte tentatrici come primi piatti: penne con radicchio e trota affumicata, chitarrine nere con pescatrice, gamberi e pomodorini , tonnarelli al granciporro e ciliegine di pachino oppure agli scampi con radicchio, gli spaghetti alle vongole veraci e le classiche linguine all'astice o ai frutti di mare.

Ristorante "34"- Roma

Lista di vini corposa per accompagnare il cibo tipico

Per accompagnare le portate la lista dei vini non è meno corposa: tante etichette abruzzesi e laziali, come è tipico a Roma, con un Montepulciano d'Abruzzo proposto come vino della casa, ma anche qualche incursione in diverse regioni italiane con vini bianchi del Collio e di Gavi, ma anche il Lambrusco Grasparossa emiliano di Cleto Chiarli.

Per informazioni: Ristorante "Al 34" – Via Mario de' Fiori 34 – Tel. 06 6795091 – Email: ristorante34@yahoo.it – www.ristoranteal34.it

Leonardo Felician

Carciofi

INFORMAZIONI:

http://ristoranteal34.it

ARTICOLI CORRELATI:

http://www.ilviaggiatore-magazine.it/enogastronomia-dintorni/enoteca-romana-verso-tra-900-etichette-di-vino-pregiato/

https://www.ilviaggiatore-magazine.it/alberghi-location/nuova-apertura-hotel-a-roma/