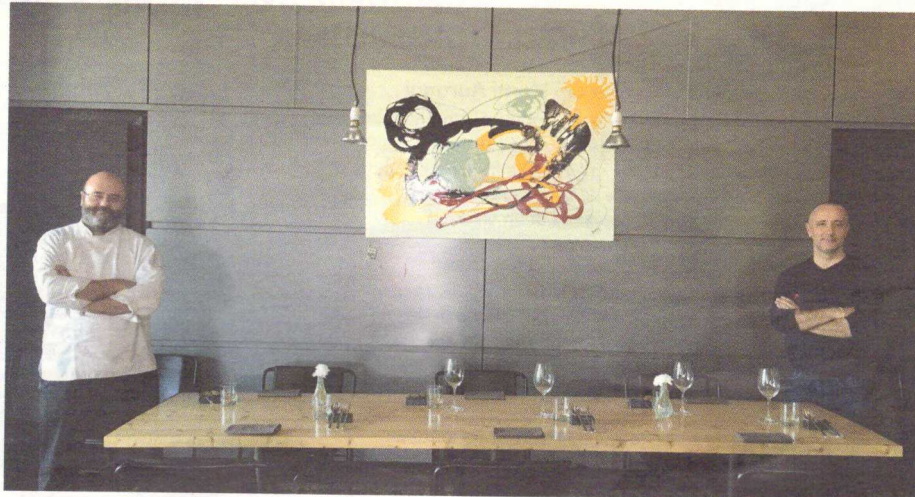


TAVOLA

Lo chef Luigi Nastri e il proprietario Pino Cau



STAZIONE DEL GUSTO FANTASIE GOURMET E SUGGERZIONI VERDI

CAMBIO DI CHEF NEL RISTORANTE ALL'EX MATTATOIO
CON LUIGI NASTRI CHE METTE LA SUA CREATIVITÀ NEL PIATTO
di **Loredana Tartaglia**

il locale 

Stazione di Posta

Largo Dino Frisullo, tel.
06.5743548. Chiuso
martedì. Costo: 38-80 euro.

Aria nuova in zona Testaccio in questa location, letteralmente una ex stazione di posta per cavalli: nelle cucine è arrivato il bravissimo chef Luigi Nastri che dopo le esperienze tra Settembrini a Roma e La Gazzetta a Parigi nel 12ème arrondissement, è approdato nel locale di Pino Cau, già proprietario dell'Hotel Rex tra Termini e l'Esquilino con il ristorante Piperò al Rex. A poche settimane dall'apertura nel ristorante all'interno della Città dell'Altra Economia la popolazione gourmet è stata già sedotta dai piatti creativi, dalla cucina superba, dalle cotture attente e dagli abbinamenti singolari di Gigi, come chiamano affettuosamente lo chef gli habitués che lo hanno sempre seguito nei suoi spostamenti. Aperto sia a pranzo, sia a cena il ristorante che in precedenza ha visto tra pentole e fornelli Marco Martini, offre una proposta interessante tutto il giorno. A pranzo si può

optare addirittura per il menu "ingresso", prezzo abbordabile a partire da 18 euro, mentre a cena arrivano per il momento tre formule: da tre, quattro o sette piatti ad un costo di 38, 50 o 80 euro. Lo chef stupisce palato e vista fra triglia di scoglio con piselli, lattuga e guanciale, i risotti senza burro, né parmigiano come quello cotto in acqua di peperone, i ravioli alla genovese, l'insalata di pasta mista cotta in acqua d'insalata con anguilla affumicata e polvere di pannocchia alla brace, ma non mancano piatti vegetariani come gli asparagi al sesamo con purè di bielda e uovo. Si mangia in un ambiente tra l'industrial e gli arredi vintage con tanto di poltrone e divani e al tramonto si può approfittare del balcone del bar per un aperitivo, con il meglio dell'arte del mixology curata da Massimo D'Addezio. I golosi però non devono perdere le albicocche alle spezie, ricotta e lavanda.