

## Vera cucina romana a due passi dalla Fontana di Trevi

by - venerdì, Giugno 07, 2019

<http://www.vinotype.it/eremo-tuscolano-e-cucina-romana-a-due-passi-dalla-fontana-di-trevi/>

La folla di turisti che normalmente transita attorno alla Fontana di Trevi sembra spesso un fiume in piena che scende verso valle e che per alleggerire la sua pressione tracima, e trasporta gruppi di persone spaesate ed ignare verso le stradine laterali. Se una di queste è vicolo Scanderbeg, l'atmosfera cambia immediatamente: l'ambiente è discreto e silenzioso, con un lontano ricordo del rumoreggiare della Piazza solo da poco lasciata indietro.

Proprio a ridosso di Palazzo Scanderbeg, sta incastrata la **trattoria Piccolo Arancio**.

La gestione è familiare, semplice e accogliente, e la cucina romana è proposta con gusto e con generosità di porzioni, ampliata da piatti che spaziano all'interno di una più vasta tradizione italiana.

Molti piatti del menu si combinano perfettamente in abbinamento territoriale con il **Frascati Superiore Eremo Tuscolano di Valle Vermiglia**, nella disponibilità dei vini della trattoria.

Tra gli antipasti ci sono da prediligere i Fiori di zucca ripieni di mozzarella e alici fritte o i Filetti di baccalà fritti, poiché un Frascati Superiore profumato, salino e di ottima acidità come l'Eremo Tuscolano, se servito ben fresco, non teme il confronto con la pastella e la leggera untuosità della cottura.

Tra i primi si possono far appuntare sul taccuino del cameriere i Tonnarelli cacio e pepe, le Mezze maniche alla gricia, i Rigatoni alla carbonara ma anche Spaghetti alle vongole veraci, tutti piatti molto golosi e collaudatissimi in abbinamento all'Eremo Tuscolano.

Per un pasto completo, tenendo ancora nel calice l'Eremo Tuscolano, si può concludere con un piatto di Saltimbocca alla romana: il blend tradizionale di malvasie, trebbiani e bombino prodotto sul monte Tuscolo a Monte Porzio Catone da Mario Masini, ha dimostrato in più occasioni di avere la giusta tempra per infiltrarsi nella tenera carne di vitello della preparazione e tenere alto il profilo aromatico per accordarsi con i golosi profumi del piatto.

*Ristorante Trattoria Piccolo Arancio – Vicolo Scanderbeg 112, Roma - 06 6786139*