

Il Fiorano Bianco al ristorante La Rosetta di Massimo Riccioli a Roma

by - martedì, luglio 05, 2016

<http://www.vinotype.it/fiorano-bianco-al-ristorante-la-rosetta-massimo-riccioli/>

Quello del ristorante **La Rosetta** è nome da brividi nella ristorazione romana. Indirizzo da nababbi che garantisce una qualità lunare dei menu improntati esclusivamente su una proposta a base di prodotti del mare, sempre freschissimi. Se esistesse nella lingua italiana un rafforzativo del superlativo "freschissimo" sarebbe sicuramente speso a buon diritto per la materia prima che ogni giorno viene selezionata, "sfiorata" e proposta dallo chef e patron Massimo Riccioli, al timone dal 1981, ancor prima allievo di madre e padre, ristoratori in via della Rosetta dal 1966. Si festeggiano proprio quest'anno i 50 anni di attività.



Pranzo, cena ed Oyster Bar, **una giostra del gusto sempre in funzione** ad un passo dal Pantheon, davanti al quale passa tutta l'umanità. Così come tutti gli abitanti di Roma passano almeno una volta nella vita.

Per quella volta che deciderete di fermarvi non abbiamo consigli, solo chiudere gli occhi e puntare a caso il dito sul menu.

Il consiglio sul vino c'è ed è quello di recuperare in carta l'ultima annata del [Fiorano Bianco](#) della **Tenuta di Fiorano** del Principe Alessandro Jacopo Boncompagni Ludovisi e sfruttare tutta l'[esuberanza dei profumi del viognier](#), che si divide la scena nel blend con il grechetto, per accompagnare la carica olfattiva quasi "tridimensionale" di ogni piatto che esce dalle cucine della Rosetta. L'eleganza del corpo del vino ben si abbina con quasi tutte le portate del menu, **l'essenzialità delle preparazioni** lasceranno che i contributi di acidità e sapidità intervengano ove dovuto all'occorrenza.

Ristorante La Rosetta – Via della Rosetta 8, Roma – 06 6861002

PDF document by Vinotype