LIVELLO 1, FISH & COCKTAIL A ROMA PIATTI ELEGANTI ED EQUILIBRATI

Arriva tutti i giorni dal litorale laziale e da Ponza il pesce che si gusta in varie declinazioni nel nuovissimo "Livello 1", da poco aperto in zona Eur. Accanto c'è la "Pescatoria" in cui si può acquistare, magari sorseggiando un cocktail creato dal bartender Nicolò Andrenacci, già a La Pergola e al Dorsia. Non è posto, questo, per chi ama la carne ed Emilia Branciani, la proprietaria, l'ha voluto proprio così scegliendo personalmente non solo l'offerta enogastronomica ma anche, come interior designer, il concept del locale: grandi spazi, linee essenziali, colori naturali, mise en place elegante e discreta e cucina a vista.

Solo pesce, dunque, di primissima qualità e freschezza, cominciando da quello abbinato ai cocktail: Gambero Kataifi con gin e lemongrass, Bruschetta burro e alici del Cantabrico con vermouth, Sandwich caldo e freddo con vodka sour al basilico o Salmone marinato con caipirinha. Grandiose nella loro semplicità le ostriche con una flute di Prosecco o di Franciacorta.

A impostare il menu è stato lo chef stellato Felice Lo Basso, legato da antica amicizia alla titolare, ma è un giovane e talentuoso cuoco, Mirko Di Mattia, a svilupparne le linee con la sua personale idea su come la materia possa essere valorizzata e armonizzata. Ne risultano piatti eleganti, equilibrati nel sapore e nella consistenza.

di Mariella Morosi

Da provare come antipasto il Croccante di tonno del Mediterraneo con gelée di pomodoro, burrata e olio al basilico, il Fiore di zucca in farcia di baccalà, spuma di patate e polvere di olive, per passare poi al Risotto mantecato cacio e pepe e scampo, ai Tagliolini all'astice, alla Mezzaluna con stracciatella, astice e vaniglia, alla Chitarra al nero, calamari e piselli o agli Spaghettoni vongole e bottarga. Da segnalare tra i secondi la Ricciola cotta nel fumo di erbe e limone, le Triglie farcite con scarola, provola affumicata e frutti rossi, o il Maccarello croccante con crema di piselli e caviale di aceto balsamico.

Ma ci si può affidare allo chef per un percorso di degustazione basato sugli arrivi del giorno. Qui si fa tutto in casa, dalle paste al pane e ai grissini, senza parlare dei dolci e dei lievitati che vengono serviti la mattina con la caffetteria. cod 45186

Livello 1
via Duccio di Buoninsegna 25 - 00144 Roma - Tel 06 5033999
www.ristorantelivello1.it