

Santa brace apre a Roma Tutto il gusto della carne di qualità

Publicato il 01 Febbraio 2018 | 11:16

Il messaggio è chiaro già nel nome: al ristorante Santa brace la buona carne viene celebrata in ogni versione. Questo nuovo locale ai Colli Portuensi propone la migliore qualità senza demonizzazioni. Alla brace anzitutto, ma anche cruda in tartare, marinata, affumicata, frita o brasata e nei tagli pregiati come l'introvabile picana, l'entrecote, la costata o la fiorentina. È il posto giusto per gli appassionati, ma anche chi non la gradisce può trovare valide alternative perché il cibo è sempre elemento di condivisione e non di esclusione.



Tante le verdure, fresche e sott'olio, e buon assortimento di formaggi, in tagliere o elaborati come le crocchette di robiola. Santa brace, su due piani e con un ampio spazio all'aperto, nasce dall'idea di una giovane imprenditrice cinese appassionata di cucina italiana, che per realizzarla si è affidata alla Laurenzi Consulting, società leader nell'ideazione e realizzazione di format food & beverage.

I tavoli sono di varie misure, per fare gruppo o per stare in intimità, mentre le immagini alle pareti ricordano le insegne delle macellerie di una volta. Ci sono tutte le migliori carni italiane, ovine e bovine, insieme alla danese, alla Black Angus scozzese, alla scottona bavarese Kaiserin. A fornire e a garantirne la qualità è la storica macelleria Bombelli. Un intrigante viaggio gastronomico può cominciare con i taglieri di formaggi italiani e spagnoli e di salumi d'autore, come il Prosciutto di Bassiano e coppe assortite per poi passare alle tartare, come quella di manzo con castagne, porcini e tartufo nero, o al carpaccio di Black Angus affumicato.



Il Grand Plateaux comprende un indimenticabile campionario di sapori. La griglia di Santa brace è interpretata in chiave tecnologica grazie alle cotture in X-Oven, forno a tre cassette alimentato a carbone di legna che permette di eseguire in contemporanea diversi tipi di cotture mantenendo sempre un alto grado di succulenza. Altri piatti da consigliare sono la Pluma di suino iberico Joselito con patate novelle, il Petto d'anatra con prugne, patate e zenzero, il Filetto alla Rossini con foie gras e tartufo o la Tagliata di agnello con carciofi alla giudia.

Tra la selezione di lente cotture varie proposte brasate e salsate "alla vecchia maniera" come la Pancia di maiale con verdure alla soia o il Cinghiale brasato al vino rosso. Non manca una selezione di burger e una contenuta proposta di primi piatti per accontentare proprio tutti. Ampia la carta dei vini, soprattutto di rossi e bollicine anche al calice. Orari: dal martedì alla domenica, dalle 12.30 alle 15.00, dalle 19.30 alle 23.00. Chiuso il lunedì.