



*Esprè e gusta l'Italia del vino*

Le migliori 1.400 cantine italiane da vivere nel tempo libero

- [Log In](#)
- [Registrati](#)
- [International Edition](#)

# The Wine Traveller



- [Itinerari e Sapori](#)
- [City Break](#)
- [Architettura e Design](#)
- [Plein Air](#)
- [Vino e Dintorni](#)
- [Alberghi e Ristoranti](#)
- [Visite in Cantina](#)

Cerca...

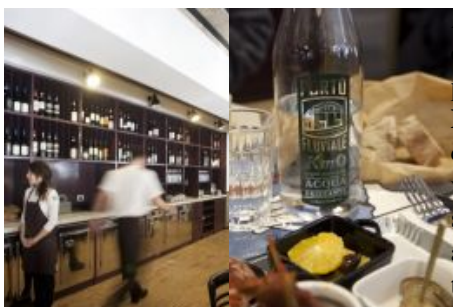
Seguici

- 
- 

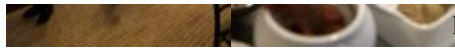
## [Il gusto naviga sul Porto Fluviale](#)

Pubblicato: 07 Febbraio 2013

*testi di Marina Savoia*



Aperto da soli due mesi, il locale **Porto Fluviale** nell'omonima via del quartiere **Ostiense** si è già conquistato un posto d'onore tra gli indirizzi più affollati della capitale. L'idea degli imprenditori **Gino Cuminale** e **Dany Di Giuseppe** era di trasformare un anonimo capannone industriale di quasi 1000 mq in uno spazio poliedrico e accogliente, con un'offerta variegata e trasversale in un unico contenitore. D'altronde, come spiega il sottotitolo del menu, "l'imbarazzo è nella scelta", e la scelta è davvero ampia dato che il locale è caffetteria, bar di tapas, friggitoria, pizzeria, trattoria, salotto e gastronomia. Insomma, ce n'è davvero per tutti i gusti e



per tutte le ore.

Il Porto Fluviale è un locale stile moderno, un po' newyorkese, con buoni vini e birra artigianale

Una proposta di "tapas italiane" completa l'offerta del Porto Fluviale

Si comincia la mattina, dalle 10,30 e si va avanti fino a notte fonda. Il viaggio inizia dal Banco, un bancone di marmo lungo 13 metri al quale sedersi per un caffè, un centrifugato o uno dei cocktail del barman Pino Mondello. Per spegnere i languori della fame possiamo ordinare i cicchetti, porzioni mignon di piatti come seppie e piselli, panzanella, polpette al sugo: una formula che si ispira ai tapas

bar spagnoli, ma riproposta su un menu tutto nostrano. Chi invece predilige la cucina tradizionale può accomodarsi ai tavolini della zona Trattoria, il regno delle ricette di territorio e dei prodotti mediterranei. Bella l'idea di combattere la crisi mutuando dall' usanza delle antiche trattorie la possibilità delle porzioni ridotte (intera, mezza o cicchetto) permettendo di contenere la spesa e di spaziare con gli assaggi. Interessante e innovativo anche il Salotto, una stanza circondata da vetrate con un lungo tavolo centrale in legno completo di piastre a induzione, che i clienti possono riservare per cucinare loro per i propri amici, da soli o con il supporto di uno chef del Porto Fluviale.

Per gli amanti della pizza c'è la possibilità di poterla gustare sia nella versione romana, bassa e croccante, che alla maniera partenopea, magari accompagnata dai fritti. La carta dei vini e delle birre è divertente e dinamica, le 40 tipologie di birre e le oltre 100 etichette nazionali e internazionali sono suddivise in sezioni per fasce di prezzo, ordine alfabetico e a seconda della situazione conviviale. In conclusione, Porto Fluviale si propone come il luogo del sapore e dei sapori. In effetti, "l'imbarazzo è nella scelta". *Info*



La pizzeria del Porto Fluviale: Al lungo bancone i cocktail di qui si fanno pizze basse e croccanti alla romana oppure alla maniera partenopea Pino Mondello

[www.portofluviale.com](http://www.portofluviale.com)

Tweet 0

Mi piace 188 Invia

[Condividi su Facebook](#)

0 comments

★ 0



Leave a message...

Discussion ▾

Community |

Share ▾ ⚙

No one has commented yet.

📡 Comment feed    ✉ Subscribe via email

• [Succ >](#)

**vino.incucina**

• [Babà casalingo con pere cotte e zabaione caldo](#)