Porto Fluviale

Scritto da Federico Iavicoli

Sabato 19 Gennaio 2013 12:04

Dimensione carattere | Stampa | E-mail | 4 Comments

Valuta questo articolo

(2 voti)

Facebook Tweet Email ShareThis

Altre Informazioni

Indirizzo:	Via del Porto Fluviale, 22 - 00154 Roma
Telefono:	06 5743199
Sito internet:	www.portofluviale.com
Giorno chiusura:	nessuno (pranzo 13.30 - 2.00)
Fascia di prezzo:	25-35 euro
Tipo di locale:	polifunzionale - trattoria, pizzeria, grigliata, cocktail bar, streetfood
Carte di credito:	si
Andateci per:	gli ottimi aperitivi, l'apertura perenne, l'atmosfera friendly

ULTIMI ARTICOLI

Il vino e il divino
Facebook Tweet Email ShareThis
di Jean-Robert Pitte (traduzione di Aridea Fozzi Prioli - Sellerio editore Saggio breve ma ricchissimo...
Commenta per primo!

La Dispensa di Amerigo
Facebook Tweet Email ShareThis
Amerigo dal 1934 non è solo una delle migliori e più celebri trattorie dell'Emilia Romagna...
Commenta per primo!

Krumiri Rossi
Facebook Tweet Email ShareThis
I Krumiri non sono semplici biscotti, ma una vera e propria leggenda dell'arte dolciaria italiana...

C'è la premiata ditta Laurenzi Consulting, supportata dal fido architetto Roberto Lionni, dietro a una delle aperture più attese e importanti dell'anno nel panorama romano.

'Gusto reloaded, quasi quindici anni dopo? Non siamo tanto distanti dalla realtà, a cominciare dallo stile "ristorantizio romano moderno" e post industriale che ha già caratterizzato altre opere del fidato binomio e che qui, a pochi metri dal "ponte di ferro", pare decisamente indovinato.

Ma veniamo all'esperienza, alle cose belle e meno belle. Tra le prime un servizio sorridente ed efficace, malgrado l'elevatissimo numero di coperti, l'ottima **FluviAle** (realizzata appositamente da Birra del Borgo), i prezzi contenuti, l'offerta super diversificata e un valore aggiunto come **Pino Mondello**, king of Rome in fatto di bere miscelato, al vostro servizio in orario aperitivo.

Le cose meno belle purtroppo riguardano la cucina, stando alle nostre prime esperienze; fritti così così e in un'occasione arrivati in tavola un po' freddini, discreto il crostino con mozzarella e alici, discreto il **timballo di anellini al forno**, men che discreto il mezzo galletto arrosto alle erbe, gustoso il **burger due carni** (manzo e maiale con senape e broccoletti).

Sul fronte **pizza** per il momento abbiamo provato solo la "napoletana", con un impasto a lunga lievitazione e condimenti "classici" o moderni", ma c'è anche un forno dedicato agli amanti della romana; la domenica a pranzo c'è anche il buffet.

È impossibile nascondere un filo di delusione, ma le grandi navi richiedono tempo per raggiungere la velocità di crociera: attendiamo fiduciosi.