Osteria dell’Arco a Roma: buona cucina, inventiva e tenacia

scritto da Manuela Mancino | 10/05/2021

A pochi passi da Porta Pia, Cristina e Nicoletta propongono una ristorazione moderna e creativa che non perde il legame con la cucina tradizionale romana. Il loro aperitivo, poi, è assolutamente da provare

Due intraprendenti donne alla guida di un locale che non è un mero “ristorante di quartiere”. L’**Osteria dell’Arco** di via Pagliari (Roma) è infatti un solido indirizzo per gli amanti del buon mangiare e del buon bere. Ben affiatate, **Cristina e Nicoletta** si destreggiano, rispettivamente, tra fornelli e calici per offrire al cliente un’esperienza che ha quel fascino della solidità della tradizione e il gusto della sapiente rilettura dei grandi classici della cucina italiana.

Osteria dell’Arco a Roma: un menù “in movimento”

Stagionalità e ricerca della materia prima costituiscono i *leit motiv* di un menù che cambia frequentemente, regalando agli ospiti garanzia di genuinità, certezza della mano capace di Cristina e la sicurezza di scovare in carta etichette intelligentemente selezionate da Nicoletta. Un binomio perfetto, dunque, di quelli che si fatica a trovare in un momento storico come l’attuale, scandito da mode fusion, “effetti speciali” e talune esasperate rivisitazioni di piatti iconici della storia gastronomica internazionale.

La proposta dell’**Osteria dell’Arco**, invece, riesce a riappacificare con un’apparente semplicità di abbinamenti che, per contro, nascondono una profonda conoscenza teorica ed empirica; una conoscenza evidente nella cottura delle carni, nella lavorazione delle verdure e nella preparazione della pasta fresca.

Emiliana di origine, Cristina si esprime appieno tra sfoglia e mattarello, “sfornando” primi piatti che si fanno ricordare per giusto nerbo, intensità aromatica (dovuta all’impiego del grano Gentilrosso) e per accostamenti capaci di esaltarne le caratteristiche. E così tra agnolini e cappellacci, tra gnocchi e passatelli, il perciarello con guanciale croccante di Cori, pecorino e filetto di pomodoro scottato è sicuramente il ***signature dish*** che colpisce per quel raro rigore d’esecuzione, capace di preservare la golosa “schiettezza” di un confort food.

L’aperitivo di Osteria dell’Arco

Forti delle proprie radici e di un’offerta incentrata su “intoccabili must”, Nicoletta e Cristina hanno risposto alle necessità dell’oggi con una **valida formula di aperitivo** che, tra sorsi e morsi, permette di apprezzare il piacevole dehors e un buon calice assieme alle proposte della cucina.

Il “*potage tiepido di primavera e pan con tomate*” è un gustoso boccone pre-cena, ben centrato nell’aromaticità. Il “*baccalà fritto su purea di patate, gocce di pomodoro e crema di olive taggiasche*“, invece, è una divertente italianizzazione del “fish and chips”, giustamente croccante, dal cuore soffice che si lascia “pucciare” nel generoso accompagnamento, per un equilibrio complessivo ben orchestrato tra dolcezza delle patate, aromaticità del baccalà e sapidità della crema.

Immancabile, la fettuccina con burro e Parmigiano stagionato 52 mesi è inno alla tradizione più autentica che testimonia sapiente lavorazione della sfoglia, perfezione nella ragionata armonia tra l’intensità del grano e del formaggio, nochè costanza della ricerca. Perfetti gli abbinamenti proposti da Nicoletta, tra bollicine e un’ampia cantina in cui figurano chicche, vini naturali e biodinamici.

Un ristorante da premiare per studio costante, professionalità e tenacia. Un indirizzo a pochi passi da Porta Pia da appuntare sul taccuino.

Osteria dell’Arco
Via Giacomo Pagliari, 11, 00198 Roma RM
Sito web – Facebook – Instagram