



DI QUANTA POTENZA
HAI BISOGNO PER VOLARE?

Speciali

RICETTE PRIMAVERILI

VINOFORUM 2019

PIZZA

RICETTE DI PASQUA

RICETTE AL FORNO

CUCINA CINESE

RICETTE BIMBY

AGRODOLCE

come cibo comanda

CHI DOVE COSA COME CITTÀ VIDEO RICETTE

cerca nel sito

RISTORANTI

Pizzerie

Ristoranti Classici

Ristoranti Creativi

Ristoranti Etnici

ROMA

Ann.

ECOBONUS Renault
Renault

SCOPRI DI PIÙ

Giulia Restaurant, Roma

22 Gennaio 2018 di Salvatore Cosenza

Avevamo lasciato Pierluigi Gallo nelle cucine di Greg, ristorante meteora di Tivoli dove, nonostante i pochi mesi di attività, aveva già impressionato clienti e addetti ai lavori. Per fortuna la chiusura del locale tiburtino è avvenuta proprio mentre al Giulia Restaurant – sull'omonima e bellissima via del centro di Roma – cercavano uno chef capace di prendere le redini di un progetto ambizioso. D'altronde nel curriculum Gallo può vantare esperienze formative con Niko Romito, Anthony Genovese e Riccardo di Giacinto. L'accesso è su lungotevere: scendendo le scale ci si trova in un'unica ed elegante sala arredata con un curioso, ma riuscito, mix di stili: poltrone colorate, pareti coperte da muschio, lampadari di cristallo e tubi a vista. Oltre che alla carta vi è la possibilità di scegliere tra due menu: il primo consta di 4 portate fisse a 45 euro (a pranzo 35), mentre con 65 euro si concede massima libertà di espressione allo chef e una certa discrezionalità anche per quanto riguarda il numero di proposte. Dopo l'entrée, si parte con il Filetto di Cefalo marinato con sali bilanciati e scottato dalla parte della pelle, su acqua di sedano, fondo di cottura di pollo alla cacciatora e con foglie di verdure croccanti. Si continua con una Capasanta marinata alla soia, scottata e accompagnata da ravanelli, germogli ed un cuore di lattuga con kimchi, il tutto su un gradevole gel di litchi. L'Animella è servita su una crema di patate, con verze in varie consistenze e bottarga di pan di spezie. Passando ai primi: saporiti e dai sentori iodati gli Spaghettoni Gentile, con condimento di acqua di moscardini, sugo di lumachine e ricci di mare. Tra le ricette che Gallo ha voluto portare con sé dalla precedente esperienza, i gustosi Gnocchi ripieni di spuntature con puntarelle croccanti e alici. Crudo, cotto, fermentato, arrostito e ridotto in polvere, radici, olio aromatizzato: il porro, in tutte le forme ed espressioni, è il protagonista assoluto di un buon risotto, a cui è aggiunto dello stracchino semi-stagionato di capra per spezzare il monopolio dell'ortaggio. Le diverse parti di agnello, servite con rape e scalogno, rappresentano un interessante esercizio di degustazione: stinco, cervello fritto, pancia e infine un pezzo stufato e in seguito grigliato. Anche il piccione è preparato con metodi di cottura diversi: la coscia al forno, il petto in padella, con fondo di cottura, radicchio scottato e pan brioche. Tra i dessert, continua a convincere il dolce al Cocco, Cioccolato bianco e Passion Fruit, altra eredità del Greg. Il servizio, impeccabile, è affidato al bravo Antonello Manias, già Maitre e sommelier di ristoranti importanti tra cui Pascucci al Porticciolo. Giulia si propone come un indirizzo gourmet adatto a tutte le ore del giorno, funge anche da cocktail bar e presto verrà incontro alle esigenze di chi ha bisogno di mangiare in orari insoliti del pomeriggio con una proposta ridotta.

INDIRIZZO GOURMET
ADATTO A TUTTE LE ORE
DEL GIORNO: RISTORANTE,
COCKTAIL BAR E NON SOLO

Per maggiori informazioni e aggiornamenti su **Giulia Restaurant, Roma** inserisci la tua email nel box qui sotto:

Inserisci la tua mail

ISCRIVITI

☐ Si

☐ No

Ho letto e acconsento l'informativa sulla privacy

☐ Si

☐ No

Acconsento al trattamento di cui al punto 3 dell'informativa sulla privacy

LEGGI ANCHE

Dovresti investire delle Azioni della Juventus?

Juventus

Migliaia di italiani stanno acquistando gli orologi meccanici di questo startup svizzera!

Rivoluzione orologiaia

Rendita fissa mensile investendo anche poco su Amazon

Guadagnare da Casa

Il 6 aprile ricorre il Carbonara Day, è una giornata dedicata al primo piatto romano: ...

6 aprile Carbonara ...

Approfondire i costumi e le tradizioni di un Paese passa anche dal bere: vi consigliamo 6 ...

6 cocktail dal mondo ...

Abbiamo assaggiato i piatti del nuovo corso di Mercurie, l'avamposto romano di Igles ...

Roma: come cambia ...

LEGGI ANCHE

L'affare che ti cambia la giornata. Vini d'eccezione in confezioni da 6 bottiglie ad un prezzo esclusivo...

www.vino75.com

Rimedio naturale per sgonfiare tutto il corpo e bruciare i grassi

oggiibenessera.com

Kate Middleton in abito da sera (riciclato) al Gala della National Portrait Gallery

Io Donna

Ricetta Treccia d'oro: morbido scrigno

Fratelli Ravioli, Milano

Ricetta Pannelle di ceci: street food palermitano

Raccomandato da Outbrain

SPECIALI

Dolci al Cioccolato

Cucina Giapponese

Cucina Messicana

Cucina Siciliana

Finger Food

Cucina Indiana

RICETTE

Patate al Forno

Torta di Mele Soffice

Riso alla Cantonese

Scaloppine ai Funghi

Spaghetti allo Scoglio

Coniglio alla Cacciatora

PREPARAZIONI DI BASE

Pasta frolla

Pan di Spagna

Crêpes

Ragu alla Bolognese

Crema Pasticcera

Besciamella

AGRODOLCE

come cibo comanda

Un canale di HTML.it, periodico telematico Reg. Trib. Roma n. 309/2008 | 2.4.3 © Agrodolce 2013-2019 | Tribuo Media - P. IVA 06933670967

Publicità su Agrodolce

Privacy Policy

Redazione e Contatti

Collabora con noi

Note legali e copyright

Cookie policy

IBERDROLA

Passa a Iberdrola

RICETTE POPOLARI

Crepes

Besciamella

Patate al Forno

Riso alla Cantonese

Pollo alle Mandorle

Torta Pan di Stelle

Biscotti al burro

Torta di mele e yogurt

Pesto alla Genovese

BASILICO FRESCO ITALIANO

Speciale

WINE & FOOD

2019

L'Italia nel mondo

ItalPlanet.it

Scopri il Made in Italy nel mondo

50% per i primi 50 biglietti

codice TRIBOOSAC19

SEEDS & CHIPS

The Global Food Innovation Summit

May 4-9, 2019

Milano, Italy

seedsandchips.com

LOCALI IN EVIDENZA

Coromandel, Roma

Ristoreria Melotti, Roma

Vino e Camino, Roma

La PIZZA del Teatro, Roma

1997 - 2019 Tribuo Media - P. IVA 06933670967