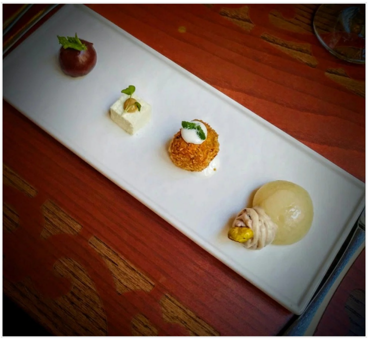
GIULIA RESTAURANT A ROMA: LA CUCINA DI CUORE E DI TESTA DELLO CHEF GALLO

dicembre 11, 2017 · *di* Valentina Ferraro · *in Food & Drinks*

Siamo in via Giulia: la prima strada della Capitale. Un chilometro di bellezza nel cuore della città. Da Ponte Sisto alla chiesa di San Giovanni dei Fiorentini. Il Tevere è poco più in là, accompagna parallelamente questa strada storica, da sempre ricca e mondana, sede di mercanti, banchieri e della comunità fiorentina.
Il fascino di via Giulia rimane ancora oggi intatto, antico e moderno allo stesso tempo. Proprio in questa via, si trova una novità interessante nel panorama gastronomico romano: Giulia Restaurant. Con le sue belle vetrate sulla via, il locale è moderno, con sfumature vintage. Accogliente e intimo, con i suoi 45 coperti.

L'offerta del Giulia Restaurant si snoda l'ungo tutto l'arco della giornata: dalla colazione, al pranzo (con la possibilità di optare per un menu degustazione di 4 portate a 35 euro), per poi esprimersi al meglio nel momento della cena. Molto cool il grande bancone in legno, ideale per gustare un coktail prima o dopo cena o, perché no, farsi consigliare qualche insolito abbinamento per accompagnare le portate del menu.

La vera protagonista del Giulia Restaurant è la cucina dello Chef Pierluigi Gallo. Sorprendente, affascinante, inedita ed estremamente appagante.
Di origini campane, ma cresciuto in abbruzzo, giovane ma con solide basi e importanti esperienze alle spalle, Gallo si è formato alla scuola di Niko Romito per poi perfezionarsi nelle brigate del Casadonna Reale, a Castel di Sangro, con Riccardo di Gaicinto al Ristorante All'Oro e al Pagliaccio di Anthony Genovese. Tecnica, dunque, ma anche sperimentazione, senza dimenticare le sue origini.



Amuse Bouche

Troviamo tutto questo nei piatti di Pierluigi Gallo nei quali lo chef maneggia con cura le materie prime, esaltandole, in un gioco di consistenze e abbinamenti che, in alcuni casi, risulta davvero

DOUBLE LANGUAGE

ITALIANO/INGLESE
ENGLISH AT THE BOTTOM

Cerca nel Sito

Iscriviti giridigusto

FOLLOW BLOG VIA EMAIL

Enter your email address to follow this blog and receive notifications of new posts by email.

Inserisci il tuo indirizzo e-mail

Iscriviti

SEGUIMI SU TWITTER

I miei Cinguettii

MY PHOTOS ON ISTAGRAM

TAG CLOUD

bambini basilico Berlino Birra birra artigianale birra Baladin burro Campania chef chef stellati chef stellato Corrado Assenza craftbeer cristina bowerman cucina romana cucina vegetariana cuoca dolci dolci fatti in casa eataly Eataly Ostiense Eataly Roma Emilia Romagna Expo 2015 farina food Gabriele Bonci Gambero Rosso gelato hamburger Identità Golose JRE Jeunes Restaurateurs d'Europe - Italia Langhe Lazio lievitazione lievito lievito madre melanzane menu Milano Modica mozzarella mozzarella di bufala Napoli olio extra vergine di oliva Paestum pane panetteria parmigiano reggiano pasta pasticceria pesce Piemonte Pier Giorgio Parini pizza Pizzeria pomodoro profumo ristorante Roma Romagna romana in teglia Rome Sicilia Spessore street food Teo Musso Torino Torriana Toscana tradizione tè veggie vino wine

CHEF STELLATI

- La cucina stellata di Oliver Glowig approda fra i vigneti di Poggio le Volpi (10/4/2017)
- A Roma riapre il "Pagliaccio" di Anthony Genovese (7/11/2017)
- "Drive me tasting": la cucina stellata di Marco Bottega a bordo di un bus di lusso (6/21/2017)
- Chef stellati e giovani promesse al Cohouse di Roma (2/9/2016)
- Baladin Metodo classico e Baladin Pop....what's else? (11/30/2015)

sorprendente per il palato.

Cefalo Affumicato, Cacciatora di Pollo e Foglie

I piatti più riusciti hanno il pregio di essere moderni e accattivanti e riuscire, nello stesso tempo, a riecheggiare la tradizione sul palato.

È il caso degli Gnocchi ripieni di spuntature, puntarelle croccanti e alici, in cui gli ingredienti della tradizione vengono mixati e ripensati, destando un inevitabile effetto sorpresa durante l’assaggio.

Estremamente interessanti anche la pasta e ceci con polpettine e castagne, e il baccalà con spuma di ventricina, bufala e Lattuga.

Pasta e ceci con polpettine e castagne

Baccalà con spuma di ventricina, bufala e Lattuga.

Tra i dessert, mi ha conquistata la proposta con cocco, cioccolato bianco e passion fruit: un dolce goloso, equilibrato e appagante.

Un ottimo modo per chiudere un percorso davvero interessante che ben rispecchia la personalità di uno Chef giovane ma preparato, legato alla sua terra, eppure con una gran voglia di innovare, sperimentare, esprimere la sua idea di cucina. Una cucina di cuore e di testa che convince e soddisfa.

"L'alta cucina non è una cosa per pavidi: bisogna avere immaginazione, essere temerari, tentare anche l'impossibile e non permettere a nessuno di porvi dei limiti … il vostro unico limite sia il vostro cuore" – Auguste Gusteau, in Ratatouille

ENGLISH VERSION

Giulia Restaurant in Rome: the heart and head cuisine of the chef Gallo

We are in via Giulia: the first street of Rome. A whole kilometer of beauty in the heart of the city. From Ponte Sisto to the church of San Giovanni dei Fiorentini. A little further on, the river Tiber flows in parallel to this historical road, which has always been rich and worldly, home to merchants, bankers and the Florentine community. The charm of via Giulia still remains intact, ancient and modern at the same time. Just in this street, there is an interesting novelty in the Roman gastronomic panorama: Giulia Restaurant. With its beautiful windows overlooking the street, the place is modern, with vintage hues. Cozy and intimate at the same time, with its 45 seats. Giulia's Restaurant's offer unfolds throughout the day: from breakfast, to lunch (with the option of a 4-course tasting menu at € 35), to express its woth during the dinner. The large wooden counter is very cool, ideal to enjoy a cocktail before or after dinner or, why not, try some unusual match to accompany the dishes on the menu. The true protagonist of Giulia Restaurant is the cuisine of Chef Pierluigi Gallo. Surprising, fascinating, unprecedented and extremely satisfying. Born in Campania, but raised in Abruzzo, young but with solid foundations and important experiences behind him, Gallo trained at the school of Niko Romito and then skilled himself in the Casadonna Reale brigades, at Castel di Sangro, with Riccardo di Giacinto at the Ristorante All 'Oro and at the Pagliaccio by Anthony Genovese. Technique, but also experimentation, without forgetting where he comes from. That's all we find in the dishes of Pierluigi Gallo in which he carefully handles the raw materials, exalting them, in textures and combinations that, in some cases, are truly surprising for the palate. The most successful dishes have the value of being modern and captivating and to succeed to echo tradition at the same time. This is the case of Gnocchi stuffed with spuntature, crispy puntarelle and anchovies, in which the traditional ingredients are mixed and reinvented, causing an unavoidable surprise effect during tasting. Extremely interesting are also pasta e ceci with meatballs and chestnuts, and baccalà with ventricina mousse, mozzarella di bufala and lettuce. Among the desserts, I was conquered by the one with coconut, white chocolate and passion fruit: a gourmand sweet: balanced and satisfying. A great way to finish a really interesting path that well reflects the personality of a young but prepared Chef, tied to his land, yet with a great desire to innovate, experiment, express his idea of cooking. A heart and mind cuisine that convinces and satisfies.

"Haute cuisine is not a thing for fearful people: you need to have imagination, be rash, try the impossible and do not allow anyone to put you limits… your only limit is your heart" – Auguste Gusteau, Ratatouille

English version by Francesco Fedele

Condividi:

Twitter Facebook 5 Pinterest

★ Mi piace

Questo piace a 5 blogger.

Hosteria 87: nuova apertura a Roma fra tradizione e modernità
In "Food & Drinks"

Al Mirabelle i piatti di Stefano Marzetti strizzano l'occhio alla Capitale
In "Food & Drinks"

Domani Roma celebra la sua più famosa "pagnottella": il maritozzo
In "Food & Drinks"

Tag: Giulia Restaurant, Pierluigi Gallo, ristoranti centro Roma, Via Giulia Roma

---

← A Natale, non dimentichiamo il centro-Italia: regaliamo le eccellenze dei territori colpiti dal sisma

Desita Award – Pizza experience: vince la pizzeria nomade di Sorrentino →

ARCHIVI

- aprile 2019
- marzo 2019
- febbraio 2019
- gennaio 2019
- dicembre 2018
- novembre 2018
- ottobre 2018
- settembre 2018
- giugno 2018
- maggio 2018
- aprile 2018
- marzo 2018
- febbraio 2018
- gennaio 2018
- dicembre 2017
- novembre 2017
- ottobre 2017
- settembre 2017
- agosto 2017
- luglio 2017
- giugno 2017
- maggio 2017
- aprile 2017
- marzo 2017
- febbraio 2017
- gennaio 2017
- dicembre 2016
- settembre 2016
- agosto 2016
- marzo 2016
- febbraio 2016
- novembre 2015
- ottobre 2015
- settembre 2015
- agosto 2015
- luglio 2015
- giugno 2015
- maggio 2015
- aprile 2015
- marzo 2015
- febbraio 2015
- gennaio 2015
- dicembre 2014
- novembre 2014
- ottobre 2014
- settembre 2014
- agosto 2014
- luglio 2014
- giugno 2014
- maggio 2014
- aprile 2014
- marzo 2014
- febbraio 2014
- gennaio 2014
- dicembre 2013
- novembre 2013
- ottobre 2013
- settembre 2013
- agosto 2013
- luglio 2013
- giugno 2013
- maggio 2013
- aprile 2013
- marzo 2013
- febbraio 2013
- gennaio 2013

ARTICOLI RECENTI

- Pasqua a Roma: dove mangiare nella Capitale
- La Città della Pizza: dal 12 aprile a Roma i migliori pizzaioli da tutta Italia
- La Birreria di Eataly si rinnova: fra birra a metro zero, hamburger e pizza al padellino
- Marzia Buzzanca, l'addio a "Percorsi di gusto" e i nuovi progetti in Alto Adige
- Birra e norcineria: questo weekend, a Salumi da Re, il birrificio Hibu fra i protagonisti

TANIA MAURI

Roma
tm00139@gmail.com
food traveller
"Il cibo trova sempre coloro che amano cucinare" – Gusteau, Ratatouille

taniamauri

Valentina Ferraro
