

Ti presento Giulia (Restaurant)

Una bella novità in una delle vie più eleganti della Capitale. Il giovane Pierluigi Gallo convince con tecnica e creatività

29-11-2017 | 12:00



Pierluigi Gallo, classe '83, campano di nascita e abruzzese di adozione. Niko Romito, Riccardo Di Giacinto e Anthony Genovese sono stati i suoi più importanti maestri

Via Giulia è una strada storica di Roma, lunga circa un chilometro, che costeggia la riva destra del Tevere. E' una delle vie più belle e signorili della città, vuoi per le eleganti residenze, le bellissime chiese e i negozi d'antiquariato: da qualche tempo, qui ha aperto **Giulia Restaurant**, un locale con ingresso riservato su Lungotevere dei Tebaldi.

Passeggiando su via Giulia ci si imbatte in quattro ampie vetrate che donano una calda luce naturale agli spazi interni, caratterizzati da richiami vintage e architettura industriale. Quarantacinque i coperti che si sviluppano su più livelli e su più ambienti e dove, al piano terra, troviamo uno scenografico bancone in legno che attraversa l'ala principale fino alle cucine, luogo privilegiato per il bartending e la caffetteria (da aprile 2018 sarà possibile cenare anche nell'esclusiva terrazza con soli 10 coperti).



Il bancone di Giulia Restaurant

Tra tavoli ben distanziati e musica d'atmosfera, Giulia ti eleva dal frenetico caos cittadino e ti conduce in un piccolo mondo fatto di calma e tranquillità dove ci si dimentica facilmente del tempo che passa. In linea con l'ambiente che lo circonda, lo chef Pierluigi Gallo propone una linea culinaria stratificata e semplice, attenta ai sapori veri e mediterranei, combinati con il suo bagaglio classico, ma rilanciati con l'uso intelligente delle tecniche moderne.

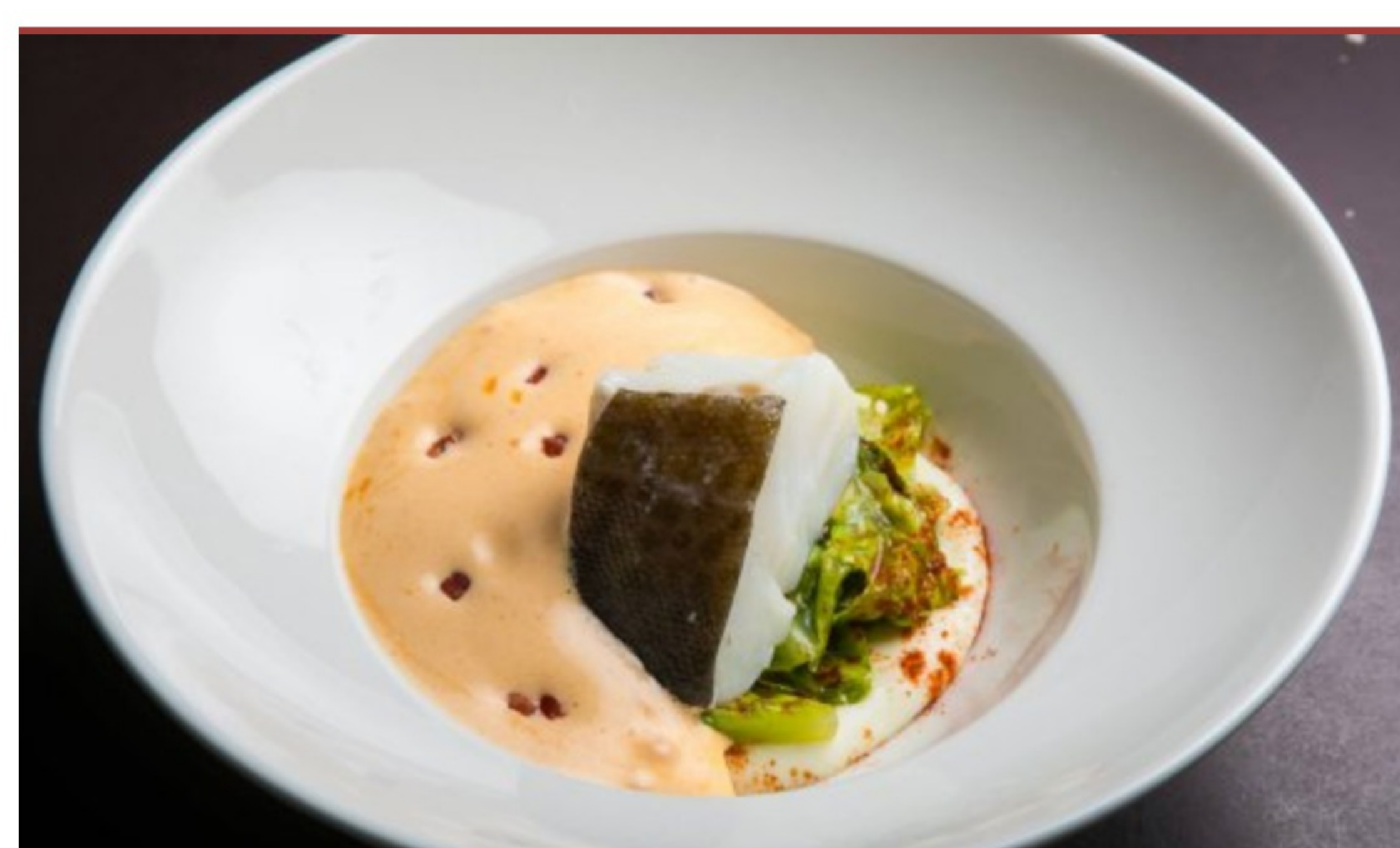
Gallo è un giovane cuoco di origini abruzzesi e campane, con curriculum di tutto rispetto: allievo della scuola di Niko Romito **Formazione**, membro della brigata del **Casadonna Reale** di Castel di Sangro, del **Ristorante All'Oro** di Riccardo di Giacinto fino alle cucine de **Il Pagliaccio** di Anthony Genovese.



Pasta e ceci con polpettine e castagne

Oggi, più motivato che mai, vuole promuovere una cucina gourmet immediata, cristallina e riconoscibile, legata alle ottime materie prime del territorio circostante e della tradizione. E ci riesce benissimo. Due menù degustazione, "Ti presento Giulia" (45 euro) e "Pierluigi Racconta" (65 euro, dove i piatti sono scelti dallo chef), che fanno da apripista a una carta sinuosa e avvincente con piatti che incuriosiscono, e soddisfano, mente e palato.

Questi quelli che più ci hanno entusiasmato: **Cefalo affumicato, cacciatora di pollo e foglie, Gnocchi ripieni di spuntature, puntarelle croccanti e alici**, un'esplosione di gusti e texture contrastanti; **Risotto al porro crudo, cotto, fermentato e capra**, che forse deve essere perfezionato nell'equilibrio tra i sapori; **Pasta e ceci con polpettine e castagne**, un piatto moderno e geniale, servito quasi freddo in chiaro contrasto con la tradizione, dove la pasta viene cotta e mantecata nel brodo di ceci; **Baccalà, spuma di Ventricina, bufala e lattuga**, forse il più innovativo e inaspettato che non lascia dubbi sulle potenzialità del giovane chef che, goloso quale è, propone un dolce che potrebbe sembrare stucchevole e invece è un'armonia di cocco, cioccolato bianco e passion fruit.



Il pane, le focacce e i grissini sono fatti in casa, mentre in sala lo accompagna la mano gentile, esperta e charmant di **Antonello Manias**, maître e sommelier con formazione in molti locali di Roma e del Litorale Laziale (**Vinarium**, **San Lorenzo** e **Pascucci al Porticciolo** di Fiumicino). Sono solo agli esordi, ma si sentirà molto parlare di questo **Giulia Restaurant**.

Giulia Restaurant

Via Giulia 245/249 (ingresso Lungotevere dei Tebaldi 4A)

Roma

+39.06.94892076

Aperto tutti i giorni dalle 10 alle 2

Menu degustazione 45 e 65 euro



a cura di **Tania Mauri**

food writer and traveller, torinese di nascita ma romana d'adozione, da sempre nel mondo della comunicazione, scrive di enogastronomia "per caso" e per passione su diverse testate nazionali

Condividi

Like 0 Tweet Condividi

RUBRICHE

Dall'Italia

Recensioni, segnalazioni e tendenze dal Buonpaese, firmate da tutti gli autori legati a **Identità Golose**



a cura di **Tania Mauri**

food writer and traveller, torinese di nascita ma romana d'adozione, da sempre nel mondo della comunicazione, scrive di enogastronomia "per caso" e per passione su diverse testate nazionali

Ultimi articoli pubblicati

- 11-04-2019 | 11:00
Abbiamo provato la nuova Taverna Vesuviana, ora a Nola
- 10-04-2019 | 11:00
I segreti del Menu del Doge di Venezia
- 08-04-2019 | 19:00
Il cibo non mente: Franco Aliberti tra arte e cucina
- 08-04-2019 | 16:20
Tutto su Amor, l'atteso debutto degli Alajmo e Philippe Starck a Milano
- 06-04-2019 | 20:00
Tutto il buono dei piatti di recupero, spiegato ai bambini
- 06-04-2019 | 07:00
Luciano Monosilio: le regole d'oro per una Carbonara perfetta
- 05-04-2019 | 15:00
Come sarà Moebius, il nuovo locale di Enrico Croatti a Milano
- 04-04-2019 | 17:00
Le Soste di Ulisse e il modello per una Sicilia da boom
- 31-03-2019 | 07:00
Il nuovo bistrot di Cracco e tutte le altre (tante) novità sulla scena food
- 30-03-2019 | 18:00
NoTolls Forks: in mostra le forchette di Davide Dutto
- 22-03-2019 | 07:00
Dove mangiare a Milano nei giorni del congresso
- 21-03-2019 | 20:00
Qbo - Universal Processing System, un prezioso alleato per la ristorazione
- 21-03-2019 | 07:00
La Cucina Italiana a Identità Milano: così festeggeremo i nostri primi 90 anni
- 18-03-2019
Addio a Luciano Zazzeri, se ne va un pezzo di storia della ristorazione
- 14-03-2019 | 20:00
L'ecclettica potenza di Roboqbo, al servizio dell'innovazione
- 14-03-2019 | 12:00
Tutto il buono dei Castelli Romani in otto tappe
- 13-03-2019 | 17:00
Mimosa, un fiore tra i fiori di Sanremo
- 11-03-2019 | 17:00
Pietro Leemann ed Ettore Moliteo: un'amicizia nel segno della cucina veg
- 10-03-2019 | 17:00
Dek-linazioni Pop
- 10-03-2019 | 12:00
La versatile qualità della farina di lenticchia rossa Molino Martino Rossi

« 1 2 3 ... »

Seguici su:

- Facebook
- Twitter
- Youtube
- Pinterest
- Instagram

Iscrizione alla newsletter

Per iscriversi compilare il modulo sottostante in tutte le sue parti.

Sarà nostro piacere tenervi costantemente informati.

Nome e Cognome

Email

Lista

Selezionare la newsletter a cui ci si vuole iscrivere.

Identità Golose

Categorie

Selezionare la categoria in cui vi identificate per lavoro o semplice passione e curiosità.

- Agenzia Pr
- Albergatore
- Altro
- Associazioni
- Azienda
- Bar/Caffè
- Blogger
- Cantina
- Casa Editrice
- Cuoco
- Enoteca
- Fotografo
- Gelateria
- Ghiottone
- Giornalista
- Istituzioni
- Negozio
- Pasticciere
- Pizzeria
- Pub/Birrifico
- Ristorante
- Sommelier
- Ufficio Stampa

Privacy

Leggi l'informativa sulla privacy

CANCELLA

INVI

Chef e Protagonisti

Ricette
Rubriche
Partners
A tavola con noi

Home
Chi siamo
Contatti
Cookie Policy

Identità Golose web
magazine italiano di cucina
internazionale

Identità web food
protagonists

congresso internazionale di
cucina

mappa sito

IDENTITÀ MILANO

Presentazione congresso

Guida 2019

Pagine Gastronomiche

FEED RSS

Rubriche

EVENTI

Milano FOOD&WINE Festival
Roma FOOD&WINE Festival
Identità London
Identità New York
Grandi cuochi all'Opera
Identità Golose a Host
Tutti a Tavola!! #spesalmercato
Identità di libertà
Qoco
Un risotto per Milano
Shanghai