Primo Piano

Roma. Chef Pierluigi Gallo non sbaglia un colpo nella cucina di Giulia Restaurant

GIORGIA GALEFFI · 6 MESI FA

TEMPO DI LETTURA STIMATO 3 MINUTI

Condividi Tweet

Un ristorante fuori dal tempo, in una delle zone più belle di Roma, uno chef giovane e talentuoso, una cucina dai sapori intensi ed equilibrati. Tutto questo (e molto altro) è Giulia Restaurant

Se a Roma si vuole trovare un luogo elegante, intimo e accogliente, Giulia Restaurant è sicuramente l'indirizzo giusto. Ricavato all'interno di una splendida palazzina, curata dall'architetto Marcello Piacentini, il ristorante è arredato con cura. I dettagli vintage e industriali si fondono a mobili in legno ed eleganti elementi di design. Quattro enormi vetrate si affacciano su via Giulia immergendo gli ospiti in una dimensione fuori dal tempo. Quarantacinque i coperti in totale, più una decina sulla splendida terrazza esterna in legno con vista sui tetti della città.

Giulia Restaurant, nato dalla passione e dall'esperienza dell'imprenditore Carlo Maddalena, è aperto dalla mattina fino a notte fonda. La proposta gastronomica spazia quindi dalla prima colazione all'aperitivo e al dopo cena con drink ed evoluzioni di bartendering.

A dirigere la cucina, semplice ma incisiva, dai sapori intensi ed equilibrati, c'è il giovane e talentuoso chef Pierluigi Gallo. Classe '83, di origini abruzzesi e campane, ma romano di adozione, Gallo vanta un curriculum davvero notevole. Cresciuto nel ristorante di famiglia a Vasto, entra nella scuola di Nikko Romito per poi entrare a tutti gli effetti nella squadra del Reale di Castel di Sangro fino ad arrivare nella cucina di All'Oro dello chef Riccardo di Giacinto e in quella de Il Pagliacciio di Anthony Genovese.

"*La proposta gastronomica di Giulia, sia per il pranzo che per la cena, prevede una carta unica che viene cambiata e aggiornata stagionalmente. Alla base di tutto c'è la materia prima, sempre di assoluto livello*" ci racconta lo chef.

L'amore per le materie prime di qualità e il rispetto per territorio e per la tradizione sono i tratti distintivi della cucina di Gallo.

"*Posso definire la mia cucina una cucina gourmet diretta senza voli pindarici, di sostanza ed immediata, a volte anche un po' esagerata ma che cerca comunque di valorizzare la tradizione senza cui l'innovazione non potrebbe mai esistere*" continua.

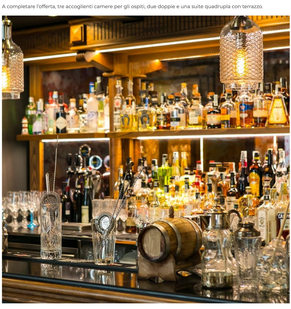
Il menu spazia dai crudi di pesce alla tartare di agnello, tartufo e maionese alla brace, dal granchio blu con anguria arrosto e limone alle animelle con cardoncelli, cillegino arrosto, capperi e alici.

Tra i primi pennone alla Genovese di Pannicolo, bottoncini di pasta e patate con telline e salicornia o riso con gallinella, ricotta e peperone. Baccalà, spuma di Ventricina e bufala o pancia di maiale glassata con cicoria e mandorle tra i secondi.

Ottimi i dolci come la crostatina di ricotta di bufala e amarene o lo yogurt con mou, maggiorana, olio extravergine e sale.

In sala, a destreggiarsi con la ben fornita carta dei vini, c'è Antonello Maniaa, maître e sommelier con esperienze nei ristoranti di Gianfranco Pascucci ed Enrico Pieri.

A completare l'offerta, tre accoglienti camere per gli ospiti, due doppie e una suite quadruplà con terrazzo.



Info utili

Giulia Restaurant

Lungotevere dei Tebaldi 4, Roma

Tel. 06 9489 2076

Aperto tutti i giorni dalle 10 alle 2

Pagina Facebook

TAGS: CHEF GALLO CHEF PIERLUIGI GALLO GIULIA RESTAURANT GIULIA RESTAURANT ROMA PIERLUIGI GALLO RISTORANTE ROMA ROMA

Condividi Tweet

ARTICOLO PRECEDENTE
Neko, sbarca a San Giovanni con sushi e corner bar

ARTICOLO SUCCESSIVO
Moi, la cucina dinamica sbarca del quartiere Flaming a Roma

Post correlati

Senza categoria
Sicilian Wine Awards: ecco tutti i vincitori
1 anno fa

Tendenze
Street Food: gli Italiani li amano
5 anni fa

Ristoranti
Gambero Rosso 2017: Tre Forchette a Pascucci e Colline Ciociare
3 anno fa

Primo Piano
Oggigiù: Aquilano e due paesi dal Cilosseo
2 anno fa

ULTIMI ARTICOLI

Video

Tendenze 3 ore fa

Andrea Berton e Identità Golose 2019 – MangiaeBevi Tivù

Dal 23 al 25 marzo si è svolta a Milano la 15esima edizione di Identità...

Video

Marzetti e Pascucci, due chef a un menu del sapore di mare con vista su Roma
3 ore fa

Video

"La Cantina Perfetta, Grandi Vini da Collezione", il nuovo libro di Chiara Giannotti
18 ore fa

Video

Alessandro Borghese di Selezio a Identità Golose 2019 – MangiaeBevi Tivù
1 giorno fa

Video

Nina Rovelli a Identità Golose 2019 – MangiaeBevi Tivù
1 giorno fa

MangiaeBevi
@ufficialeMeB

Mi piace questa Pagina | Segui il più

Di' che ti piace prima di tutti i tuoi amici

MangiaeBevi
3 ore fa

Dal 23 al 25 marzo si è svolta a Milano la 15esima edizione di Identità Golose. Tema dell'anno: Costruire Nuove Memorie. Noi c'eravamo e abbiamo avuto l'onore di intervistare Andrea Berton, chef patron dello stellato Ristorante Berton Milano.

MANGIAEBEVI.IT
Andrea Berton a Identità Golos...
In occasione di Identità Golose 2019 a...

6 Commenta 1

MangiaeBevi
3 ore fa

In occasione di VINITALY, negli spazi di Poggio le Volpi Wine & Food, è stato presentato il nuovo libro di Chiara Giannotti, donna del vino e ideatrice di Vino.tv, "La Cantina Perfetta, Grandi Vini da Collezione" è una raccolta, territorio per territorio, di 70 etichette tra le più iconiche del panorama enotico mondiale.

#mangiaebevi

Mangia E Bevi
@mangiaebevi
Eat Pizza - Fight Cancer at La Scuola Di Mangia#MACIO #lescuolaescuolediitalia
3 gen 2019

Mangia E Bevi
@mangiaebevi
Another January, another chance to eat well, drink well and support cancer care and research at @CancerFoundation & @RCCHF Our special 3-course dinner is 50€ and we give $10 away for every dinner sold! bit.ly/1xBXnrA
3 gen 2019

Mangia E Bevi
@mangiaebevi
Thanks @verfoodster
10 ago 2018

INSTAGRAM No images found!

Try some other hashtag or username

Testata giornalistica registrata presso il tribunale di Roma | Autorizzazione n.52 del 01/03/2014 | Direttore responsabile: Fabio Cerniavelli | © Copyright 2016 Digiksm s.r.l.