

## Cucina creativa con pasta fatta in casa

**Abbastanza convincente l'offerta dell'Osteria 20&20, al quartiere Africano. Nel menù anche piatti per vegetariani**



L'interno dell'Osteria 20&20

ROMA - Nata da una costola dell'enoteca omonima e adiacente, l'Osteria 20&20 propone una cucina che parte da piatti tradizionali, ma che non disdegna qualche piccola deviazione creativa. Il livello dell'offerta è pienamente sufficiente ma, a nostro avviso, ci sono ancora alcune imperfezioni sia nella proposta gastronomica che nel servizio.

**DALL'AMBIENTE...** - L'unica sala, non molto grande, è visibile da strada attraverso la vetrata con la sagoma di bottiglie satinata e la porta d'ingresso, anch'essa a vetri. L'impostazione moderna prevede pareti bianche, tavoli e sedie in legno scuro e runner di stoffa arancione a dare una

nota di colore; in fondo c'è il bancone e dietro una piccola finestra che permette di intravedere la cucina. Il menù è abbastanza ampio e contempla piatti di carne, di pesce o di sole verdure adatti anche a chi è vegetariano; sulla lavagna, invece, sono segnate le pietanze del giorno che cambiano in base alla stagionalità delle materie prime. Anche il pane è fatto in casa – molto buoni i grissini e quello con le noci – come del resto la pasta fresca e i dolci. Il servizio è curato dal proprietario in persona coadiuvato da un cameriere, gentile ma meno preparato del titolare il quale, se vi affiderete a lui, saprà fornirvi indicazioni dettagliate sulla composizione dei piatti e sul vino alla mescolata. Quest'ultimo è racchiuso in una lista apposita, non molto estesa ma ben scritta e con dei ricarichi corretti.

**...ALLA CUCINA** - Una frittella di tonno, riso e cicoria e una con scamorza e funghi, leggermente unte, sono state il benvenuto da parte della cucina insieme ad un calice di prosecco. Tra i piatti del giorno scegliamo il nostro antipasto: carpaccio di tonno con finocchi e capperi, ben pensato ma solo un po' sapido, molto probabilmente per i capperi in eccesso. Dal menù scritto dei primi piatti, optiamo per i paccheri con baccalà e pecorino, descritti in bianco e invece presentati con dei dadini di pomodoro che nulla apportavano all'insieme, peraltro molto buono, poiché privi di sapore. L'altro primo, scelto dalla lavagna, erano dei gustosi raviolini ripieni di cacio e pepe conditi con gamberi, melanzane e scaglie di formaggio, dall'amalgama convincente. Ancora pesce nei secondi piatti: due involtini di spigola con gambero all'interno, con la carne del pesce leggermente esausta dalla cottura, ma nel complesso gradevole; il tutto accompagnato da una ratatouille di verdure non all'altezza della portata, sia per la scelta degli ortaggi che per il grado di cottura. Come dolce la nostra scelta è caduta su un buono strudel scomposto, ovvero delle mele cotte e aromatizzate con cannella, uvetta e pinoli, dei triangoli di sfoglia messi accanto e un gelato di vaniglia con guarnizione di panna, francamente inopportuna. In chiusura un caffè sottoestratto, con crema chiara e inconsistente.

**Osteria 20&20** - Via Gadames, 20/a-b – Tel. 06/86218173 – **Chiuso:** Domenica – **Sito internet:** [www.20e20.it](http://www.20e20.it) schematico ma ben fatto, con menù senza prezzi – **Voto:** 6,5 – **Prezzo medio:** 35 euro