

5 1/2

61 Tav. 14 B-4

Cribbio!

€ 44

Via dei Campani, 65 (San Lorenzo)
Tel. 06/490217Ed. 2007
novitàCucina: **creativa - pizzeria**Chiuso: **Lunedì**Chiusura cucina: **24.00**Ferie: **mai**Carte di credito: **tutte**

"C'era una volta a San Lorenzo il Ministero della Pizza che nel 2007 venne sostituito da un ristorante ambizioso...". Sembra l'incipit di una favola ed invece è stato l'inizio di un incubo...e dire che il locale si presenta accogliente con delle pareti ricche di foto e i tavoli in legno a rendere caldo l'insieme. Stendendo un velo pietoso sui servizi igienici e sulla scala a chiocciola per raggiungerli, vi dobbiamo però parlare di un servizio indecoroso! Un'ora per veder arrivare il primo piatto in tavola, per una cena iniziata alle 21.30 e terminata alle 1.00 passate! "Abbiamo solo 6 fornelli ed un bollitore con 3 cestelli" ci è stato argomentato. "Sarà mica colpa nostra?!?". Se almeno l'attesa fosse stata premiata da piatti ben fatti. Neanche per idea, solo la descrizione nel menù è molto dettagliata, ma le preparazioni lasciano a desiderare, come la lista di vini, troppo scarna anche se con qualche etichetta interessante. Vedendo il 10% di servizio nel conto abbiamo ipotizzato che il nome del locale sia dovuto all'esclamazione più in voga fra i clienti...

In Cucina

Siamo partiti con un cestino di pasta brisée (sciapa e cruda all'interno) con baccalà in agrodolce alla romana, con una discreta charlotte di ricotta con melanzane grigliate e con una terrina (?) di faraona ed asparagi in crosta brisée (stesso problema di cui sopra) nel complesso buona. Per proseguire dei ravioli di pasta all'uovo allo zafferano ripieni di melanzane e basilico ben eseguiti e delle gustose fettucine con ragù bianco di faraona e ratatouille di fagiolini ed asparagi. Sovrastato dai pomodori secchi, poi, il millefoglie di patate, mozzarella affumicata, fiori di capperi e olive nere, così come la tartare di tonno dal sapore del cetriolo (misto ad elementi quali avocado e zucchine). Male anche gli altri secondi, la scalloppa di orata (troppo cotta) con ratatouille di pomodoro secco ed il rollè di maiale con asparagi e robio-la riscaldato in tutta fretta. Dolce chiusura, si fa per dire, con la crème brûlée (...assente lo strato di zucchero bruciato) aromatizzata al limone e timo e con il tortino al cioccolato dal cuore morbido su riduzione di arancia eccessivamente dolce.

Caffè

Sottoestratto, con crema evanescente.