

A caccia di ristoranti romani. Roma è una città tentacolare, che avvolge e rapisce senza neanche chiederlo. È sufficiente passeggiare per le strade del centro storico, oppure nei tanti spazi verdi che colorano questa città per far fermare il tempo. Un passo davanti l'altro e quasi senza accorgersene la si percorre a piedi per chilometri e chilometri. E camminando ci si ritrova a guardare dall'alto questa città eterna, magari proprio da una delle sue terrazze più belle: quella del **Gianicolo**. Ed è qui che da oltre 30 anni, si trova uno degli indirizzi gastronomici che ha contribuito a costruire la **mappa golosa** di Roma della grande ristorazione di qualità.



Ristoranti a Roma: l'Antico Arco

Parliamo del ristorante **Antico Arco**, in **Piazzale Aurelio** sulla sommità del **Colle del Gianicolo**, proprio di fronte il **Museo Garibaldino**. La storia di questo locale inizia nel 1996 ma è da 17 anni che **Fundim Gjepali** ne è l'**Executive Chef**. Oggi poi, ad occuparsene con passione e professionalità, troviamo anche **Matteo Molica**, patron ma anche curatore della cantina di grandissimo pregio.

Chef Fundim, di origini albanesi, arriva all'Antico Arco nel 2008 dopo aver lavorato all'interno di prestigiose cucine internazionali. Porta a Roma una grande esperienza e anche le sue radici balcaniche che si ritrovano in diversi piatti presenti nel menu. La presenza di Fundim Gjepali ha segnato una trasformazione lenta ma costante. Nel nel tempo ha contribuito a definire l'Antico Arco come un *"Ristorante di cucina contemporanea, ma dai sapori autentici e veri"*.



Ristoranti a Roma: contemporaneità e qualità

Contemporaneità che si concretizza nel seguire con attenzione le esigenze del momento. Si parte dai vegetali che sono i grandi protagonisti della proposta di questo ristorante. A loro è dedicato un menu degustazione *ad hoc*. Carne e pesce ovviamente non mancano e sono frutto di una grande selezione di materie prime. Il **menu** alla carta si compone di svariati piatti che richiamano eleganza e classicità in egual misura. Ad esempio il *crudo di ricciola con lime e zenzero, timo limonato* ma anche il *piccione con riduzione di vino rosso*. E ancora *carbonara con tartufo, crumble di pappa al pomodoro leggermente piccante*. Ma anche *parmigiana di melanzane* o *tartare di Fassona piemontese con foie gras affumicato, polvere di capperi e riduzione di aceto balsamico invecchiato 36 mesi*.

Menzione a parte merita il **Kebab leggermente aperto e piccante**, dove si avvertono chiare e nitide le influenze balcaniche preannunciate.



All'Antico Arco di Roma , lo chef venuto dall'Albania

Chef Fundim spiega *“Alla globalizzazione va sicuramente dato il merito di aver trasformato le diverse cucine etniche in un’unica grande cucina internazionale, c’è da dire però che molto spesso ricette autentiche e genuine sono state stravolte facendole diventare una sorta di junk food. Un esempio tra tutti è il kebab. Qui all’Antico Arco – continua lo chef – ho voluto rendergli giustizia proponendolo in una versione gourmet realizzandolo con carne d’anatra e d’agnello cotte entrambe a bassa temperatura per 24 ore. Viene servito al piatto con misticanza, cumino, cetriolo, pomodoro e due salse pensate da me”*.

Una filosofia di cucina che negli anni ha reso **Fundim Gjepali** un nome di prestigio nel panorama gastronomico. Firma di piatti di grandissimo sapere e tecnica ma soprattutto rispettosi delle tradizioni. Grande attenzione anche per **il cestino del pane** in cui si trovano la focaccia ed i grissini al rosmarino realizzati in casa. Ci sono anche il panino alle cipolle e il pane casereccio *“Perfetto per la scarpetta che qui all’Antico Arco è d’obbligo”*.



Ristoranti a Roma: la classicità nei dolci

Si viaggia sulle corde della classicità anche con i **dolci**. Nella carta dedicata c’è infatti l’immane e goloso tortino con cuore morbido, ma anche la sfoglia con zabaione caldo e frutta fresca. Dolci contaminazioni si ritrovano poi nel *Viaggio in Oriente*. Si tratta di un biscotto alla fava tonka servito con mousse di cioccolato bianco speziato, ananas marinato, gelato allo zenzero e salsa al mango.

Il **locale**, che si compone di 5 sale dislocate su due piani. Conta ben 120 coperti nelle sale interne e altri 85 nel suggestivo spazio esterno. Ma ciò che dona un fascino senza tempo a questo ristorante è senza dubbio la **cantina**. Si sviluppa nelle catacombe di San Pancrazio, dove sono accuratamente sistemate ben **20.000 bottiglie** provenienti da oltre 1.000 aziende selezionate tra Italia, Francia e il resto del mondo. La cantina merita di essere visitata, basterà chiederlo a **Mattia Molica** che sarà ben felice di trasformarsi in un moderno Cicerone.

In ultimo, un dettaglio affatto secondario che sottolinea la capacità di essere al passo con i tempi de l'Antico Arco. **La cucina è operativa ininterrottamente dalle 12:00 alle 24:00. E' un servizio No Stop che permette a tutti, romani e turisti, di concedersi una pausa di gran gusto in ogni momento della giornata.**

CONTATTI

Piazzale Aurelio, 7 – Rome

info@anticoarco.it

www.anticoarco.it – TEL. 065815274

Aperto dalle 12:00 alle 24:00, chiuso il martedì



Fundim Gjepali

INFORMAZIONI:

<http://www.anticoarco.it>

ARTICOLI CORRELATI:

<https://www.ilviaggiatore-magazine.it/enogastronomia-dintorni/cucina-siciliana-a-marzamemi-con-vista-sul-mediterraneo/>

<https://www.ilviaggiatore-magazine.it/enogastronomia-dintorni/ristoranti-a-caldaro-philiaz-viaggio-nel-gusto-301/>