



Enoteca romana. È passeggiando lungo uno dei **siti più storici e popolati di Roma, quartiere San Giovanni**, che si può incontrare **Enoteca Verso**. Luogo moderno dove l'**atmosfera ospitale** incontra e si fonde con un'**estetica contemporanea dal fascino vagamente retrò**. È proprio l'**estetica del posto** l'elemento caratterizzante che invita ad entrare nel locale. La bontà della scelta si conferma quando si "testa" la **qualità del servizio** offerto, di alto livello: la **selezione di vini internazionali**, alcune **referenze non convenzionali**, una **cucina ricercata e sempre in divenire**.



## **900 etichette di vino pregiato nell'Enoteca romana Verso**

Esattamente tre anni fa, **Enoteca Verso** faceva il suo ingresso nel mondo. A dargli forma e anima è stato **Giorgio Mansueti**, proprietario del wine bar che ormai caratterizza e arricchisce il **celebre quartiere romano**. L'idea di base fu quella di dare vita a un luogo che raccogliesse **bottiglie di vino pregiate di vario tipo**, che potessero sia essere vendute alla clientela che servite per raffinate **degustazioni**. Mancava un "ingrediente", vale a dire la presenza di un sommelier, ed ecco arrivare **Mirko Di Mambro**, che dagli esordi ad oggi garantisce la qualità dei vini.

Il proprietario Giorgio Mansueti



Il sommelier Mirko Di Mambro

Il tempo ha trasformato l'enoteca in un **locale sofisticato**, che si definisce come **luogo conviviale e di ritrovo**, caratterizzato anche dalla presenza di una **cucina dall'impronta personale e innovativa**. All'interno sono presenti circa **900 etichette** di vini, **numero assolutamente significativo** che assicura alla clientela un'**ampia gamma di scelta**. Come se non bastasse, Verso conta su **20 etichette in mescita**, cioè il più comunemente conosciuto **vino "al bicchiere"**. Grazie al **sistema del Coravin**, inoltre, si possono effettuare degustazioni, anche di bottiglie importanti, senza rimuovere il tappo dalla bottiglia, impedendo in questo modo la repentina ossidazione del vino.



## **Grandi nomi del mondo dell'enologia e piccole realtà territoriali**

**Il vino è da sempre fonte di ispirazione e simbolo di condivisione**. Questa è la **mission** di Enoteca Verso, realizzata grazie alla competenza e alla **ricca carta dei vini**. Sfogliandola, infatti, si nota la presenza di **grandi nomi del mondo dell'enologia**, ma non solo. La selezione **valorizza anche le piccole realtà territoriali**, soprattutto a conduzione familiare.



Avete mai sentito parlare di **vini naturali**? Enoteca Verso sì, al punto da renderli un **capitolo a parte** in continuo approfondimento. Fin dal giorno dell'apertura, il team di Verso li ha studiati nei **minimi dettagli**, con **estrema lungimiranza e curiosità**. Una **categoria difficile da circoscrivere** ma che, sostanzialmente, premia il contadino che lavora bene e con passione sia in vigna che in cantina. Si parla, in questo caso, dell'utilizzo di tecniche utili a **preservarne e aumentarne la biodiversità**. Rifiutando l'utilizzo di sostanze chimiche aggiunte artificialmente per dare **corpo, colore, odore e gusto** a uve non standardizzate.



## **Ristorazione come punto di forza dell'Enoteca romana Verso**

Un grande punto di forza di **Enoteca Verso** è la **ristorazione**. **Attenta alla selezione delle materie prime**, alle **ricette tradizionali** e all'ideazione di **abbinamenti innovativi e fantasiosi**. Ecco perché i piatti del wine bar romano si qualificano come **unici e speciali**. D'altronde, questi raccontano territori e persone attraverso **materie prime scelte e di provenienza certa**. Per questo la cucina è, allo stesso tempo, **ricercata e rassicurante**. Tra i principali **fornitori d'eccellenza** è d'obbligo citare **Colprem**, per il vero Prosciutto di Parma, il Parmigiano Reggiano stagionato 36 mesi e la Coppa artigianale emiliana. **Componenti essenziali** per rendere ancor più **gustose le specialità culinarie, preparate con passione e originalità**.



Bussano alla porta dell'enoteca anche **rarietà e bontà casearie**, fornite dalla **Formaggeria** di Francesco Loreti a Piazza Epiro. Anche il pane non può mancare e di questo se ne occupa il forno **Prelibato**, consegnandolo ogni giorno **appena sfornato**. A partire dalla scorsa estate, a presidiare la cucina di Enoteca Verso, c'è **chef Fulvio Penta**. **Cuoco di passione** e non ancora quarantenne, che dopo la scuola alberghiera ha iniziato a intraprendere la carriera culinaria, lavorando con **grande serietà**. Le cucine dell'**Hotel De Russie** sono state le prime a dargli il benvenuto e da lì ha preso il via, collezionando lavori in altri prestigiosi ristoranti, tra cui: **Porto Fluviale** e **Pastificio San Lorenzo**.



Chef Fulvio Penta

## **Tecnica, carattere e originalità nel menù di Enoteca Verso**

Il menù creato da **Enoteca Verso** è **coerente** con l'idea di **affiancare a grandi vini ottimi piatti**, senza eccessi o voli pindarici. L'**esperienza enogastronomica** parte con le **tapas**, tutte a quattro euro, per **stuzzicare il palato con mini-porzioni fantasiose**. Per chi non lo sapesse, sono **piccoli assaggi** di piatti della cucina, serviti su fette di pane di grano duro o di segale. Si tratta di una **tradizione spagnola molto nota**, quella delle tapas, che Enoteca Verso ha voluto espandere anche all'Italia, trasformandone la preparazione in pieno **stile made in Italy**. Oltre a questi **appetizer**, è possibile accompagnare il proprio **calice di vino** con **taralli**,

**olive verdi di Cerignola, mandorle salate e chips di vario gusto.**



Il menu **gastronomico** dell'enoteca evidenzia **tecnica, carattere e originalità**. A inaugurarlo, subito dopo le tapas, è la voce **Antipasti**, che presenta **piatti decisamente più sostanziosi e costruiti**. Tra i più gettonati, oltre alla **selezione di affettati** e alla **degustazione di formaggi**, emergono: il **polpo verace scottato su cicoria ripassata e stracciata vaccina**; **tartare di manzo, filangé di carciofo con la sua riduzione, mentuccia e scaglie di pecorino** e, senza alcun dubbio, le **costine di suino iberico con rub affumicato e salsa bbq**. Gli antipasti sono disponibili anche in formato **finger**, tutti a cinque euro, per **solleticare l'appetito e provare bocconi diversi**.



## **Pasti completi e di qualità nell'Enoteca romana Verso**

A riempire la seconda parte del menù appaiono i **primi** e i **secondi piatti**. Tra i primi, oltre al trionfo delle **ricette romane**, le **paste fresche sono home**. Un esempio? **Raviolo ripieno di branzino e zucchine, pomodoro del piennolo e maggiorana**. Tra i **secondi piatti**, invece, il wine bar romano si dota di **due assi nella manica: galletto agli agrumi, erbe provenzali e patate al forno e maialino cotto a bassa temperatura** con mostarda di cremona e chutney di peperone. Tra

le **alternative più gustose**, con **spunti internazionali**, bisogna dirigere lo sguardo nella sezione del menù dedicata ai **burger**. Qui, ad attirare l'attenzione è **Verso Burger**, che rappresenta la **specialità di punta**.



Come ben si sa, per un pasto completo non possono mancare le **verdure di stagione**. Per questo motivo, presso Enoteca Verso è possibile scegliere quelle che più si preferiscono, tra un'**ampia carrellata di contorni di stagione**. Ultima chicca sono i **dolci, invitanti e tradizionali**. Ecco alcuni esempi: **Tiramisù**, **Brownies** al cioccolato fondente con salsa ai frutti di bosco, **Cre moso al pistacchio** e **Cannolo siciliano** scomposto con ricotta, cioccolato e frutta candita.



## **Momenti di piacere meditativo con tabacchi pregiati e distillati**

La **passione per i sigari** di **Giorgio Mansueti**, il proprietario, ha fatto sì che un angolo dell'enoteca fosse dedicata ai **tabacchi pregiati**. Per gli amanti del settore, è stato creato e messo a disposizione un **intero spazio esterno** al locale, per viverci un **momento di estrema tranquillità**. Per completare e prolungare il **piacere meditativo**, inoltre, l'ideale è sorseggiare un **buon distillato**, ovviamente **selezionato con cura** dal team di Verso.



Attualmente, l'enoteca ospita la clientela **dalle 10:00 alle 18:00, sette giorni su sette**, lavorando anche dopo questo orario con l'**asporto** o il **servizio delivery**. La consegna a casa è completamente gratuita entro tre chilometri e si può effettuare contattando direttamente il locale, oppure su **Deliveroo** o **Glovo**. Il **take away** rimane comunque un'**opzione molto incoraggiata**, mettendo a disposizione dei clienti le referenze dell'intera cantina.



Il team di Verso

## **Tra contemporaneità e classicità nell'Enoteca romana Verso**

Se non siete ancora abbastanza stupiti dall'**offerta enogastronomica di Enoteca Verso**, farvi conoscere il suo **stile** sarà sicuramente d'aiuto. L'enoteca romana è stata **progettata nei minimi dettagli**, al fine di creare un **ambiente disteso e familiare**, affinché chiunque entri si senta a casa propria. L'**atmosfera che si respira è estremamente accogliente**, grazie soprattutto allo **stile elegante e rustico**. A colpo d'occhio la particolarità dei **mattoncini a vivo sulle pareti** potrebbe ricordare l'impronta di un'**osteria senza tempo**, incastrata tra **contemporaneità e classicità**. Tra **sedute e tavolini in legno scuro**, **caratteristici portabottiglie alle pareti in ferro battuto** e una **lavagna con i calici del giorno**. Questo è tutto quello che si può trovare guardandosi attorno.



**Enoteca Verso** rappresenta, quindi, un **vero indirizzo strategico e versatile**. Come dire no, allora, a un **buon calice di vino**? Magari capace di **rendere più leggero lo smart-working** oppure di **arricchire in modo sofisticato un momento di svago e relax**. Negli ultimi mesi, come ormai è noto, ci sono stati alcuni cambiamenti nel mondo della ristorazione. Nonostante ciò, l'enoteca romana ha saputo affrontarli a **testa alta**, soprattutto grazie al prezioso impegno di **Silvia Cruciani**. I coperti sono stati ridimensionati su una capienza di 15 interni e di 16 sedute nel **dehors**, senza contare l'intero **piano di sotto**. Un'intera **saletta** dedicata esclusivamente a **eventi privati e degustazioni**.



Direttore Silvia Cruciani

**testo di Laura Doardo**

**INFORMAZIONI UTILI:**

<https://www.enotecaverso.it/>

**ARTICOLI CORRELATI:**



<https://www.ilviaggiatore-magazine.it/alberghi-location/aperitivi-romani-nelle-notti-della-magica-roma/>

<https://www.ilviaggiatore-magazine.it/alberghi-location/vacanze-roma-palazzo-principesco/>