



L' **Ambasciata d'Abruzzo a Roma** è un ristorante con cucina abruzzese. **E' stato aperto da Italo Poggi nel 1960** ed è rimasto a conduzione autenticamente familiare, nonostante le dimensioni che ormai ha raggiunto. Con l'ampliamento si arriva a 150 coperti all'interno, più un'altra cinquantina fuori sulla terrazza. Durante la bella stagione, che a Roma si solito va da aprile a ottobre, mangiare fuori è un piacere. Il ristorante si trova nel **quartiere Parioli in via Tacchini**, una strada molto tranquilla e anche defilata. Collocazione inusuale rispetto a chi sceglie luoghi di grande passaggio turistico nel centro. Bisogna proprio conoscerlo per venirlo a cercare. Dal numero di avventori, sia locali, sia turisti, che lo affollano a pranzo e a cena si può dire che questo lungo periodo non è passato invano.



Aria da locanda al Ristorante "Ambasciata d'Abruzzo a Roma"

L'ambiente è da locanda, con lampade e orologi **vintage** alle pareti. Il ristorante è noto da decenni per la sua cucina tradizionale di carne di maiale, preceduta da grandi antipasti di salumi e formaggi e dalla pasta. Tuttavia il cambiare dei gusti e della moda sempre più salutista ha introdotto anche piatti di pesce a partire dagli antipasti di mare a fianco della carta tradizionale. Insalata di mare, carpaccio di salmone marinato, carpaccio di pesce spada marinato, carpaccio di tonno marinato oppure carpaccio misto, alici marinate, sauté di cozze, di vongole o miste.



All'Ambasciata d'Abruzzo di Roma si coniuga la tradizione con l'innovazione

Anche tra i secondi piatti il pesce ha fatto la sua comparsa in grande stile. Si può spaziare tra salmone ai ferri, pesce spada alla griglia, frittura di calamari e gamberi, scampi oppure calamari alla griglia, orata, spigola, rombo, sogliola e pescato del giorno, il tutto accompagnato da contorni a scelta tra patate arrosto oppure fritte, insalata mista, verdure di stagione, verdure saltate in padella, e i best seller di carciofi sempre richiesti dagli stranieri, fatti alla romana o alla giudia.

A fianco di una buona carta dei vini, sempre assecondando un cambiamento dei gusti ormai percepibile e sempre nell'intento di coniugare la tradizione con l'innovazione, dote necessaria per sopravvivere a lungo, è comparsa una selezione di birre artigianali.

**Per informazioni: Ambasciata d'Abruzzo – Via Pietro Tacchini
26, Roma – Tel. 06 8078256**

Leonardo Felician



INFORMAZIONI:

<https://www.ambasciatadiabruzzo.com/it/>

ARTICOLI CORRELATI:

<https://www.ilviaggiatore-magazine.it/luoghi-viaggi/viaggio-in-abruzzo/>

<https://www.ilviaggiatore-magazine.it/luoghi-viaggi/autunno-in-abruzzo-natura-vini-cultura/>