



Ristorante diffuso a Roma. Grande fermento nel cuore del **quartiere Trieste**, in **Via Scirè n.18**, dove **Stefano Intraligi** (chef e titolare del ristorante Etienne) ha dato vita ad un vero e proprio **Ristorante Diffuso**. Nell'arco di 200 m infatti sorge il ristorante – **Etienne Roma**, la scuola di cucina – **Due cuochi per amici** – e ora anche la nuovissima enoteca, **Etienne Vinery**. **Etienne nasce nel 2018 come un Bistrot** capace di portare in tavola con fierezza l'estro di Chef Intraligi. Con un passato da ingegnere, ha poi esplicitato la sua vera passione: la cucina. Etienne però negli anni evolve e anche la sua filosofia risente della crescita professionale dello chef. Mette da parte l'idea di bistrot favorendo quella di ristorante.

È così che nasce la volontà di rendere più esclusivi gli spazi interni. Ancor meno coperti (5 tavoli da massimo 4 coperti ciascuno), luci soffuse e un ambiente decisamente più raccolto ed elegante. L'apertura della sala dei ciliegi, con il suo pianoforte e i lampadari di cristallo, consentirà poi serate di musica jazz live. Tutto ciò per rendere uniche e speciali le cene degli ospiti. La cucina riprende questo vento di novità e di crescita con il nuovo menu "**Autoritratto**", un percorso identitario che racconta lo chef in sette portate a 90 euro. Presente sempre in carta uno sguardo sull'ormai iconico menu "Alice attraverso lo specchio", qui in forma di spin off. **Ma perché Ristorante Diffuso?** Perché dal ristorante, passando attraverso la bella veranda esterna, si arriva da **Etienne Vinery**.



Ristorante diffuso a Roma. Etienne Vinery

Qui, a partire dal primo pomeriggio, c'è la vendita al dettaglio di vini selezionati oltre alla degustazione alla mescita. Il caminetto acceso nella sala principale regala poi uno scenario suggestivo in cui sorseggiare del buon vino accompagnato da proposte della gastronomia. Salumi e formaggi di prima scelta, prosciutto di Parma ruliano, bresaola di Wagyu, formaggi di alpeggio e francesi con pinsa fatta in casa. Prelibatezze di mare come cannolicchi, alici del Cantabrico, cozze, bottarga e sepioline. Per finire un piatto caldo dalla cucina come gli immancabili tortellini con crema di parmigiano. **Etienne Vinery**, aperta tutti i giorni dalle 16:00 alle 2:00, accoglierà **ben 560 vini**. A raccontarli ci sarà il **sommelier Marco Recupero**, ex sommelier di Etienne e collaboratore di Chef Intraligi. Questo sarà un punto di riferimento importante per **Les Caves De Pyrene** (importante distributore di vini naturali con cui Etienne ha avviato una nuova partnership).



Ristorante diffuso a Roma. Vini naturali e biodinamici

I vini italiani naturali e biodinamici, oltre ai classici. Ma anche Francia, Australia, Spagna, America, Austria e Sud Africa. Sono alcune delle tante presenze di Etienne Vinery. Qui ci saranno dalle verticali più importanti di Tignanello e Sassicaia ai grandi Champagne, fino alla selezione di whisky,

room e vodka. L' Aperitivo, circa 15 euro p.p., permetterà di vivere la vineria in un vero e proprio salottino. Tra giochi a scacchi e il caminetto sempre acceso, in un ambiente confortevole che ospiterà una quindicina di posti oltre agli sgabelli al grande bancone.

Uscendo da **Etienne Vinery** c'è poi la scuola di cucina dello Chef Intraligi dal nome "**Due cuochi per amici**". Tutte le sere dalle 19:00 alle 22:00 e il sabato dalle 12:00 alle 15:00 e dalle 17:00 alle 20:00, si tengono i corsi di pasticceria e cucina. Una scuola aperta ben 10 anni fa e che nel corso del tempo ha formato ben 9000 appassionati di cucina. Ora in prima linea tra ristoranti stellati e esperienze professionali internazionali.



INDICAZIONI:

<http://www.etienneroma.it>

ARTICOLI CORRELATI:

<https://www.ilviaggiatore-magazine.it/luoghi-viaggi/roma-in-tre-giorni/>

<https://www.ilviaggiatore-magazine.it/enogastronomia-dintorni/cucina-romana/>