



Carciofo (e carni) alla giudia

di Fabrizia Fedele

APPENA APERTO nel cuore del Ghetto di Roma, concepito da Alberto Ouazana, professionista della carne e dei salumi kosher, Bellacarne è un microcosmo vivace, dove si custodiscono tradizioni e sapori della cultura ebraica.

Ambiente: due sale con parquet e boiserie sui toni del grigio, mattoncini bianchi e arredi scuri a contrasto. Il bancone della gastronomia con girarrosto e cucina a vista dominano la prima sala, mentre una bottigliera scorrevole che funge da porta introduce nell'altra saletta.

Il tavolo migliore: quello tondo all'angolo, vicino alla cucina, con sedie comode come poltrone.

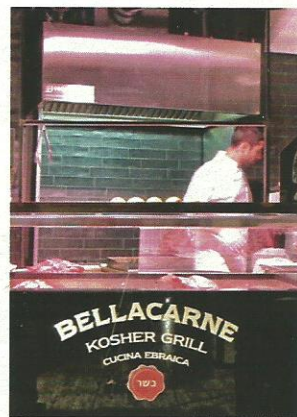
Menu Kosher: c'è tutto il repertorio della cucina giudaica romanesca, con un'attenzione speciale a carni e salumi. Da non perdere: il pastrami, il carciofo

alla giudia e il fritto misto, una vera prelibatezza; ottimi gli agnolotti all'arrabbiata e i vermicelli con polpettine di abbacchio. Tra i dolci, le pizzarelle di pane azzimo e miele e la crème brûlée senza latte.

Menu Glatt Kosher: è un menu particolare, le cui pietanze soddisfano requisiti ancora più rigorosi di quelli kosher e vengono servite con stoviglie apposite. Il ristorante applica il Bishul Israel: la cottura dei piatti assistita da un supervisore di religione ebraica.

Eat-in o Take away: oltre al pranzo e alla cena, c'è un menu con mini sandwich, hamburger, kebab e spiedini da mangiare sul posto o da portar via a ogni ora del giorno.

Per incipriarsi il naso: a dispetto delle apparenze, gli spazi sono abbastanza ampi, con la giusta divisione per generi. ●



Bellacarne
via del Portico di Ottavia
51, Roma, tel. 06.6833104
bellacarne.it
Chiuso il venerdì a cena
e il sabato.
Carciofo alla giudia 5 euro;
Gran burger di manzo
o kebab con insalata
israeliana 13,50 euro.

IO
DONNA

NON SAI DOVE
PORTARLO A CENA?
FATTI AIUTARE DA NOI
IODONNA.IT/LOCALI