

**CHECCHINO DAL 1887**

TESTACCIO - VIA DI MONTE TESTACCIO 30

☎ 06 5743816

Chiuso: lunedì, domenica - Ferie: agosto

☎ 100 - ☎ 23.45 - ☎ no - ☎ AE, AU, BM, MC, VISA

€ 45/60 vini esclusi



Una famiglia che fa grande la cucina romanesca e soprattutto la tradizione del quinto quarto testaccina: loro sono i fratelli Elio, Francesco e Marina Mariani, nipoti del Checchino dell'insegna che con orgoglio portano avanti una ristorazione che affonda le radici lontano, proprio nei riti del mattatoio di un tempo. Non è un caso se i loro piatti cult di cucina povera e gustosa sono il "bollito misto del mattatoio" con lingua, zampetto e callo di manzo, tutto condito con salsa verde o il "padellotto della macellara" che ricorda la vicinanza con il mattatoio. Molto amati dai clienti sia romani, sia internazionali - qui vengono da tutto il mondo per assaggiare la cucina romana - la coda alla vaccinara, i rigatoni con la pajata, l'abbacchio alla cacciatora. Appena arrivati lo start si può fare con i due grandi loro classici ovvero l'insalata di zampi e la testina di vitella, nonché con bruschetta, affettati, formaggi o l'evergreen "antipasto della casa" un mix di salumi, formaggi e bruschetta. I loro primi piatti cult? Tonarelli

al sugo di coda alla vaccinara, zuppa di farro e cicoria, bavette al tonno alla romana, pasta e fagioli, pasta e ceci, ma la novità è che quest'anno è arrivato pure un menu vegetariano con piatti come bruschetta al pecorino profumata alla salvia, sformato di uovo con finocchi e radicchio cotto al forno, tortino alla birra con carote e taleggio con salsa di carciofi, piselli o fave secondo stagione, polpettine vegetariane, hamburger vegetariano con carote, patate e formaggio Montasio. Ovviamente squadra che vince non si cambia e quindi in cucina c'è sempre Elio, Francesco in sala e Marina alla cassa per accogliere e salutare i clienti. Il finale goloso? Con semifreddo di nocciole o arance amare, cassatina della casa, torta straciatella con ricotta, cioccolato grattato e mandorle e torta di mele.

Cucina Romana

Piatto da non perdere Coda alla vaccinara
Ristorante del cuore Antico Arco, Gianicolo

LO CHEF**ELIO MARIANI**

Il nostro ristorante si batte da 126 anni per la tradizione romana, e per quanto mi riguarda nei 43 anni di carriera che ho alle spalle ho sempre sposato questa linea. Schierarsi con la tradizione significa tenere vivi i sapori di un tempo, ma per raggiungere questo obiettivo occorre innovare. L'apparente contraddizione è data dal fatto che le materie prime cambiano nelle loro caratteristiche fondamentali ed è dunque nostro compito trovare i nuovi modi di bilanciare in maniera diversa la loro quantità e cottura così da mantenere inalterato il prodotto finale.

IL SOMMELIER**FRANCESCO MARIANI**

Sono sommelier di Checchino dal 1982, periodo durante il quale la carta è variata molte volte assestandosi al momento tra le 300 e le 350 etichette. Ovviamente, non cucinando pesce nel nostro locale la composizione della cantina è fortemente sbilanciata sui rossi, soprattutto quelli che arrivano dalle campagne del Lazio. Ma il sommo piacere per me è abbinare un vino dalla grande fama ad una ricetta tipica del nostro territorio, perché il primo rende omaggio a chi, pur avendo origini umili, non teme in alcun modo il confronto con il blasone, e finisce invece per esaltarsi.