



Saulo, inaugurato ristorante cocktail bar romano

Ha aperto le porte al pubblico Saulo, nuovo ristorante e cocktail bar della Capitale, ma anche sito archeologico e terrazza panoramica. Un nuovo spazio dedicato al cibo e al buon bere che affaccia sulla maestosa Basilica di San Paolo Fuori Le Mura, un luogo dove storia e sapori si intrecciano in un legame indissolubile fatto di memoria e profumi, di ricerca e radici. Nei piatti le origini della cucina romana, nelle mura il passato della città eterna: un sepolcreto che testimonia le antiche necropoli sorte lungo la strada che conduceva al porto dell' Urbe. A concepire il nuovo locale di Via Ostiense, due giovani imprenditori romani che hanno voluto un menu caratterizzato da una ristorazione di qualità e da prodotti locali. Da questa idea nasce la preziosa collaborazione con il Maestro Mauro Secondi, pastaio vincitore del premio Slow Food Lazio e dell' Oscar Qualità del Gambero Rosso, che ha firmato il menu di Saulo, valorizzando il territorio, puntando sulla genuinità e garantendo la freschezza dei prodotti. Una carta dedicata ai piatti tipici della tradizione romana, tra le proposte il Raviolo fresco ripieno di coda alla vaccinara, la Pasta e fagioli con cotiche soffiate, il Lesso alla picchiapò con mentuccia romana e il Baccalà in oliocottura con la sua maionese. La vera novità sarà il pranzo della domenica, il tipico pranzo in famiglia fatto di Lasagne e Fettuccine al ragù, di Pollo alla cacciatora e Vitello tonnato. Il menu è in costante cambiamento per non tradire la stagionalità dei prodotti e prevede un'eccellente carta dei dolci provenienti dalla Pasticceria Barberini e una ricca carta dei caffè, 7 miscele torrefatte appositamente da Caffè Profili. Saulo, che prende il nome da Paolo di Tarso (San Paolo) per la vicinanza alla Basilica, è anche un locale per aperitivo e dopo cena; la drink list è stata pensata e messa a punto da Argot e prevede 10 interessanti cocktail dai nomi originali, come Il Calvario di Margherita e Figaro e Le sue Nozze, ognuno dei quali racconta una storia pronta ad accompagnare il cliente dall' aperitivo al dopocena. Lo spazio, caldo,

accogliente, con richiami al passato ed uno sguardo al futuro, è stato rivisto e progettato dall'Architetto Francesco Cotone. L'abbigliamento del personale, che fonde la qualità della tradizione con la modernità del rivisitare, è firmato da Francesco Testi che veste anche la Città del Gusto del Gambero Rosso e chef come Victor Norese, Giovanni Cappelli, Nicola Delfino e Massimiliano Capizzi.

Saulo Roma – aperto tutti i giorni dalle 18,30 alle 2,00 e la domenica anche a pranzo

Per info e prenotazioni: info@sauloroma.com / Pagina FB: [Saulo – Roma](#) / Pagina IN: [saulo_roma](#)

www.sauloroma.com

[Read More](#)
