

# TRATTORIA TRITONE 1884

## IL RISTORANTE

Antonio Camponeschi, il patron, con la passione per la cucina tradizionale fatta di sapori genuini, da quarant'anni è l'anima di questo locale, che gestisce insieme alla sua famiglia con stile schietto e mirato alla qualità.

Il locale mantiene intatto il suo fascino dell'800. L'architettura del quartiere apre a una piazzetta, dove le sere d'estate si mangia a lume di candela; all'interno travi in legno, soffitti a volticella, un camino d'epoca per le serate più fredde e, curiosità che dà un tocco d'atmosfera, un bagno del 600 in vista! Le sale sono arredate per una accoglienza intima e climatizzata, compresa una saletta privata per riunioni di lavoro e cene private. Queste caratteristiche, insieme alla gustosità della cucina, ne hanno decretato il favore presso una affezionata clientela.

## LA CUCINA

Le specialità della tradizione culinaria romana e i sapori perduti di un tempo preparati con i prodotti del territorio. Ecco cosa potrai gustare nel locale di Roma!

E' dedicata agli amanti della tradizione culinaria romana e laziale, dei sapori perduti di una volta, lo chef mette in scena dei piatti semplici ma ricchi di fantasia. Una cucina distante dalle grandi elaborazioni, fatta sostanzialmente di prodotti del territorio, e che profuma di erbe, di olio d'oliva e di guanciale. Un trionfo di verdure, fra cui i carciofi e le puntarelle. Tra i primi piatti, alternanza di minestre gustose, come la zuppa di fagioli, la zuppa di zucca, i tipici bucatini all'amatriciana, i ravioli, le fettuccine e gli gnocchi di patate dolci, tutto fatto in casa. E poi la frittura di pesce di paranza, astice alla catalana, e ancora, per le carni, lo costolette di agnello allo scottadito e il pollo alla romana. Per esaltarne la bontà, una selezione dei migliori vini, con un'attenzione particolari a quelli laziali. Nella pasticceria, tutta di produzione propria, il principe è un indimenticabile tiramisù e la crostata romana!



## VINI

La lista dei vini propone solo etichette nazionali, fatta eccezione dello champagne. Una accurata scelta è per i vini regionali, che ben si accompagnano con i nostri piatti, il frascati, il marino, il cesanese, il rosso castelli romani, il grechetto. La nostra cantina è rinomata per un'ampia scelta di vini di tutte le regioni d'Italia e la qualità dei prodotti selezionati.

ROMA - Via dei Maroniti, 1

eMail: [info@antoniocamponeschi.it](mailto:info@antoniocamponeschi.it) - Telefono: +39 06 679 8181