

♦ **Da "Il TEMPO"**

***Da Cesare una specialità per ogni giorno della settimana.***

***"Il famoso locale nel quartiere Prati offre la ribollita toscana il martedì, la zuppa di farro a fagioli il mercoledì e il giovedì sono di rigore gli gnocchi".***

I cronisti e I collaboratori de IL Tempo visitano ristoranti a bar In forma rigorosamente anonima. Preghiamo i titolari degli esercizi di non prestare fede a coloro the si presentassero a nome dal giornale nell'intento di ottenere sconti o trattamenti di favore.

IL ristorante "Cesare" è tra i più celebri ristoranti dal quartiere Prati ed è situato a pochi passi da piazza Cavour. Il locale è a disposizione di ogni tipo di clientela, anche di quella the lavora e the vuole consumare un buon pranzo, ma leggero e veloce. La cucina presenta vari tipi di pietanze, dal pesce fresco alla carne passando per la pizza cotta nel forno a legna a le gustosissime zuppe. Proprio le zuppe sono uno dei vanti dal ristorante che propone la farinata per tutta la settimana, mentre le altre a seconda del giorno. Il martedì, ad esempio, c'è la ribollita toscana il mercoledì la zuppa di farro e fagioli, il giovedì quella con orzo a lenticchie ed il venerdì pasta a ceci. Il menu propone molti piatti, come si può capire già dagli antipasti. Se ne possono scegliere a base di carne come il crostino toscano, il ricercatissimo lardo di Colonnata, o il prosciutto di cervo. Altrimenti l'antipasto toscano, a base di finocchiona, lardo di Colonnata, salame a coppa di cinghiale. Per chi desiderasse dal pesce ecco alici marinate, frutti di mare misti, pesce spada affumicato con rughetta a gamberi, polipetti affogati e tartufi di mare. Ravioli di ricotta al salmone e spaghetti con crostacei sono i primi in sintonia con il pesce. Per chi seguisse un itinerario gastronomico differente ci sono gli gnocchi, ma solo il giovedì, le fettuccine alla "Cesare", o ancora con funghi porcini o al tartufo bianco. Capitolo a parte merita la pizzeria the propone le

più note pizza dalla margherita alla capricciosa, con un'attenzione particolare alla qualità dei prodotti con cui sono preparate.

Per secondo meritano una nota le carni di manzo di purissima razza Chianina, cotta ai ferri, che fanno concorrenza ai saltimbocca alla romana, all'abbacchio alla scottadito a al fritto di cervello, carciofi a zucchine. La scelta dei secondi di pesce è ampia ed oltre alle classiche spigola a orata si potrebbe provare anche un rombo, o un sarago, o magari la frittura di paranza, e di venerdì il baccalà alla livornese. A contorni delicati come le verdure bollite si affiancano quelli più sostanziosi come i fagioli all'uccelletto, con pomodoro aglio e peperoncino, o le puntarelle all'olio con salsa d'alicci. I dessert in carta sono freschi di giornata a richiestissima è la zuppa inglese insieme ai dolci fatti in casa, al creme caramel ed alla panna cotta servita con salsa ai frutti di bosco. La carta dei vini offre una vastissima gamma di etichette, tra bianchi a rossi.

♦ ***Da "Il TEMPO"***

***Nel Cuore del quartiere Prati carne e pesce da "Cesare".***

***"Il locale ha sia una parte interna che esterna. Tra i primi segnaliamo il crostino toscano e la bresaola di bue piemontese"***

Il ristorante " Cesare " si trova nel cuore del quartiere Prati ed è uno dei più tradizionali ristoranti della zona, attento sia alla clientela locale che a quella internazionale.

Il locale, che ha sia una parte interna che una esterna, ha un menù che si presta sia per pasti veloci, per le persone che lavorano e che non hanno molto tempo a disposizione, ma anche per pasti ricchi e articolati in più pietanze.

La cucina è sotto la responsabilità dello chef Domenico di Felice per quanto riguarda i primi piatti e di Tonino Di Nizo per quanto riguarda i secondi piatti; i due chef sono poi coadiuvati dal personale di cucina. Inoltre, il ristorante

offre anche la possibilità di ordinare delle pizze. A scorrere tra le portate c'è veramente l'imbarazzo della scelta ed è difficile scartare dei piatti a vantaggio di altri.

Anche la presentazione delle portate è molto curata e il personale di sala è amichevole e accomodante. Gli antipasti sono sia a base di carne che a base di pesce.

Tra i primi segnaliamo il crostino toscano, il prosciutto di cervo, e la bresaola di bue piemontese, ruchetta e grana. Per gli amanti del pesce, invece, si può cominciare con degli ottimi polipetti affogati, un cocktail di gamberi, le vongole veraci alla marinara, il pesce spada affumicato con ruchetta e gamberi. Anche la scelta dei primi è molto ampia, sia a pranzo che a cena. Direttamente dalla fantasia creativa dello chef, sul tavolo dei clienti arrivano le fettuccine al salmone, i ravioli ricotta e salmone, gli spaghetti con crostacei, oppure i tradizionali spaghetti alla amatriciana, quelli alla carbonara o le semplicissimi fettuccine al pomodoro.

Ottima la carne: tra i secondi si segnalano la bistecca di manzo di razza chianina ai ferri, il filetto di manzo, l'abbacchio scottadito, i saltimbocca alla romana con prosciutto di cervo, i funghi porcini arrosto.

Sempre fresco il pesce, molto gustosi alcuni piatti che vanno assolutamente mangiati: aragosta, crostacei, arrosto misto, rombo, merluzzo, spigola, orata e molte altre varietà ancora. Infine, per concludere in bellezza, i dessert: panna cotta con salsa ai frutti di bosco, composizioni di frutta, melone al porto, creme caramel, sorbetto al limone e molti dolci fatti in casa.