



Trattoria Le Onde, quando il mare a tavola è incontro di culture e tradizioni

Dal salmone alle insalate russe, passando dalla cacio e pepe con il polpo: nel cuore del quartiere Prati a Roma, i profumi del Mediterraneo si mescolano a quelli dell'est Europa, in un menu sorprendente e di qualità

È una storia d'amore la cucina, dove bisogna innamorarsi dei prodotti e poi delle persone che li cucinano.

Recita così l'aforisma di **Alain Ducasse**, un pensiero perfetto per spiegare quanto l'amore per la cucina si leghi profondamente all'arte dell'ospitalità, tra i tavoli di **Le Onde Trattoria del Mare a Roma**.

Un gesto di amore e condivisione che **Fabrizio Colonna** e **Tatiana Tataru**, chef e anime di questo grazioso locale nell'elegante quartiere Prati, uniscono sapientemente alla capacità nel

combinare sapori, colori e texture in portate solo apparentemente semplici. Ogni piatto, infatti, è un viaggio in un universo di gusto, declinato in ricette dall'equilibrio perfetto.

Un'esperienza culinaria di qualità, dagli antipasti ai dolci, che si unisce alle **pregevoli materie prime** utilizzate e all'affabilità e gentilezza dei titolari.



Fabrizio Colonna e Tatiana Tataru, chef e anime della Trattoria del Mare Le Onde
(Foto © Malinda Sassu).

Le Onde Trattoria del Mare: un ponte che unisce Roma all'Europa dell'Est

Quella di Fabrizio e Tatiana è una storia di amore, piatti e territori diversi, che si uniscono in questo progetto nato nel 2022 e concretizzatosi lo scorso anno.

Tanta la maestria nelle loro preparazioni che celebrano al meglio l'incontro tra i sapori romani e i grandi classici della tradizione dell'est Europa. **Fabrizio Colonna**, infatti, porta con sé le esperienze maturate al **Vicolo 88** nei vari siti dell'Eur, in Via dell'Orso e Via Muzio Clementi.

La dolcissima **Tatiana Tataru**, invece, riunisce le tradizioni culinarie moldave di famiglia nelle superbe insalate russe e nella lavorazione del salmone, expertise concretizzatasi nel passato progetto della "**Salmoneria Siberiana**".

Nel cuore di Prati, per sperimentare il profumo del salmone selvaggio

Estro ed equilibrio dominano gli antipasti che spaziano da fresche e deliziose tartare a superbe alici abbattute e marinate in maniera artigianale.

Un ampio capitolo, caratteristica assoluta di questo locale, riguarda il **salmone**, con ricette di famiglia che lavorano il pesce fresco norvegese di prima scelta, sostituito da giugno a settembre da quello pescato in Alaska. La maestria di Tatiana nell'arte della marinatura è unica, con accurati dosaggi di miele, sale e zucchero, secondo la tradizione dell'est, dalle 12 alle 48 ore, in base alle dimensioni del pesce.

Le aromatizzazioni proposte, servite con [avocado](#) e caprino, comprendono gli agrumi all'aneto e al pepe rosa, ma anche il gin con bacche di ginepro e il whisky. Il **risultato finale è un salmone dal sapore delicato**, con una consistenza morbida, vellutata e un sapore ricco e distintivo.

D'obbligo, l'abbinamento con la **vodka**, offerta in carta nelle migliori etichette come la **Beluga Noble**, insieme ad un'ottima selezione di vini.



Il tris di insalate russe. Da sn la "Mimosa", al centro la "Shuba" e l'insalata russa di salmone e gamberi (Foto © Malinda Sassu).

Il trionfo dell'insalata russa e l'eleganza della semplicità

Una trattoria di mare dalla doppia anima, dove il pescato fresco è l'ispiratore, ma le onde del mare portano il cliente alla scoperta di un'altra specialità della cucina siberiana di Tatiana. Una proposta in carta nata un po' per gioco ma che si è poi rivelata un grandissimo successo: **l'insalata russa**.

Una piccola oasi del gusto che comprende quella tradizionale con patate, carote, piselli e cetrioli fermentati fino alla variante con salmone e gamberi. La sorpresa arriva con la famosa **Shuba**, preparata a regola d'arte: chiamata anche "*aringa in pelliccia*", la versione servita a **Le Onde** incontra il gusto italiano con verdure, barbabietola, patate e lo sgombrò al posto della tradizionale aringa affumicata.

Divina è l'**insalata Mimosa**, immancabile sulle tavole dell'est nei giorni di festa: deliziosa e scenografica, è un'apoteosi di gusto e freschezza.



Risotto alla pescatora della Trattoria del Mare Le Onde (Foto © Malinda Sassu).

Trattoria di mare e salmoneria, il ristorante di pesce che parla di Roma

Le Onde Trattoria del Mare si caratterizza per una cucina dedicata alle specialità di due territori, con menu che cambiano in base alla stagione, in un *excursus* che si rivela affascinante anche tra i grandi classici della cucina romana, con materie prime di grande qualità.

Qui è il turno dello chef **Fabrizio Colonna**, con le sue cotture gentili e idee attuali, che portano in tavola un pescato preparato ad arte. Piatti semplici ma concentrati sul gusto, senza rinunciare a tocchi originali, come la **Cacio e pepe con il polpo** o la gustosa **Carbonara di mare**, in cui il guanciale è sostituito da cozze, vongole, calamaretti e mazzancolle. Conquista il **Risotto ai frutti di mare**, mentre non stancano mai gli **Gnocchi fatti in casa**, declinati nella versione allo scoglio o con gli scampi.

Ampia è l'offerta di secondi, che culmina in un trionfo di salmoni in varie cotture e consistenze e un fritto semplicemente da applauso.

Chiudiamo in dolcezza con l'ennesima scoperta: i dolci in carta non sono affatto banali ma studiati e precisi, nel gusto e nella scelta di offrire al cliente i sapori di una volta.

Un consiglio è d'obbligo: anche se si è sazi, non fatevi mancare lo **Zabaione** fatto in casa, rigorosamente al Marsala, come da ricetta originale e servito con le lingue di gatto. Una vera gioia per gli occhi e per il palato.

Le Onde Trattoria del Mare

Via Costantino Morin, 40 – Roma

www.facebook.com

Data di creazione

26/02/2024

Autore

malinda-sassu