Sapore di Mare, il nuovo Seafood Restaurant & Lounge a Piazza Navona

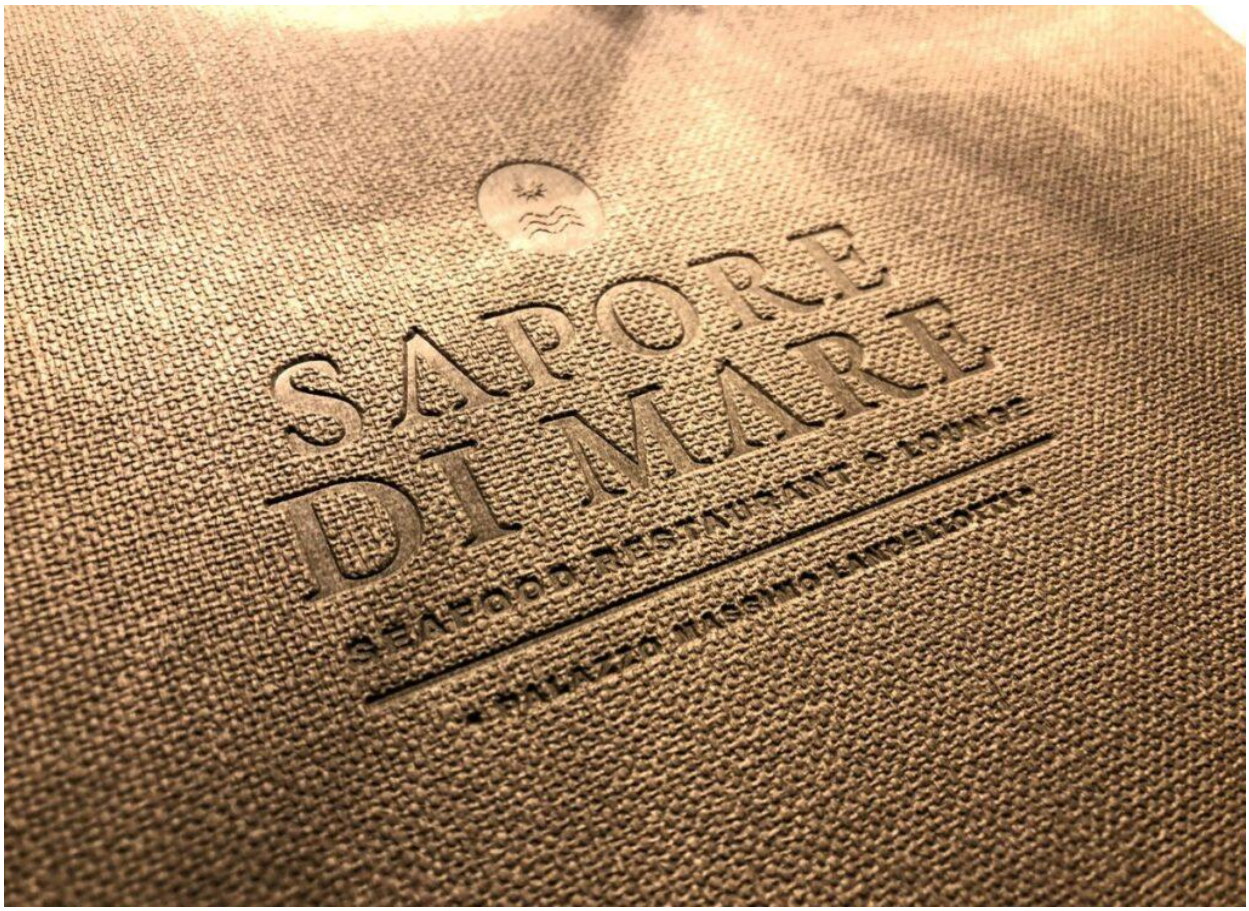
Si fa largo nella grande bellezza di Roma la cucina di mare dello chef Giovanni Gallo, con tecniche di frollatura del pesce e piatti che fanno leva sulla qualità della materia prima

Le sfumature color sabbia e il richiamo delle onde nell'indaco sulle pareti, le sculture dei maestri ceramisti di Vietri. **Sapore di Mare a Roma** è un ristorante boutique che parla alla vista oltre che al gusto, la vista sulle bellezze del Bernini e del Borromini, infatti, non può che rendere l'atmosfera ancora più unica e suggestiva.

Sapore di Mare a Roma: a piazza Navona tra gusto e storia

Le mura di **Palazzo Massimo Lancellotti**, sede del locale, sono impregnate di storia ed eleganza rinascimentale e l'entrata in **Via della Posta Vecchia** offre discrezione e riparo dal vociare dei turisti nell'antistante **Piazza Navona**.

Uno di quei posti, insomma, che entrano prepotentemente nel cuore, un “approdo” perfetto dove lo chef **Giovanni Gallo** offre una cucina da mangiare anche con gli occhi.



Il locale si trova in piazza Piazza Navona (Foto © Malinda Sassu).

Storie di cibo e amicizia: un’avventura da Napoli a Roma

Si comincia tra i tavoli di un ristorante e alla fine si diventa soci in affari. È nata così l’idea di aprire nella Capitale **Sapore di Mare**, dalla lunga amicizia tra **Antonio Stella**, il papà **Giuseppe**, imprenditore del settore petrolifero, **Paolo Spataro** e lo chef **Giovanni Gallo**. In comune, la passione per il cibo e l’idea di offrire ai romani il gusto e la profondità della cucina di mare napoletana e mediterranea.

> «Con la mia cucina voglio portare il bello di Napoli nel piatto: in due parole, la sua schiettezza e la sua generosità – racconta lo chef **Giovanni Gallo** – Da quando sono arrivato a Roma sto studiando l’approccio dei romani alla cucina di pesce, per far meglio percepire l’altissima qualità che viene espressa nel nostro locale»

Nessuno sconto sulla qualità della materia prima, nessun cedimento nel servizio, curato dal maitre **Anwar Sifeddine**, forte della lunga esperienza maturata in locali storici come **Sans Souci** e **Camponeschi** in Piazza Farnese.

Mozzarella con tartare di tonno, capperi di Pantelleria e pomodoro di Sorrento (Foto © Sapore di Mare).

La passione dello chef Giovanni Gallo per la cucina di pesce

Giovane chef già famoso nella provincia di Napoli per il suo ristorante **Il Pescatore e lo Chef**, quella di **Giovanni Gallo** è una storia d'amore per il pesce e il mare. Elementi che respira sin da bambino, tra le pescherie di famiglia di lunghissima tradizione: nei suoi piatti, infatti, c'è tutto il rispetto per il mare, l'utilizzo di giochi di consistenze realizzate con pesce freschissimo.

In carta, grandi plateau di crudi, ostriche e tartare, come quella di *Scampi, lime, carciofo arrosto e ostrica al gin*, dedicato alla tradizione romana.

Un menu attento e variegato, dal piglio contemporaneo

Di gran gusto e d'effetto, la *Mozzarella ripiena con tartare di tonno frollato otto giorni, capperi di Pantelleria e pomodoro di Sorrento*, una celebrazione dell'essenza partenopea intrisa di forte territorialità.

Il viaggio tra i sapori mediterranei passa anche tra i primi, con grandi classici rivisitati come lo *Spaghettino aglio e olio mornay di spigola* o la mitica *Pasta e patate* reinterpretata da Giovanni Gallo con l'aggiunta di calamari, cozze, frolla al formaggio e colatura di provola.

Trippa di baccalà, dedicata alla tradizione romana (Foto © Malinda Sassu).

La “macelleria di mare” a Roma, una nuova frontiera del gusto

La cucina di Gallo gioca sulla ricercatezza della materia prima, lavorata con originalità ed eccellenza. Un suo must è la **frollatura del pesce**, in una cella a vista accanto alla cucina, dove le diverse specie e pezzature sostano da cinque a cinquanta giorni.

Ne risultano **carni ricche di sapore** come la *Costata di tonno cotta sulla brace del kamado*, servita con il suo osso così come *l’Orata frollata otto giorni al pepe rosa*, che fa compagnia a una deliziosa *Tartare di orata con mostarda di fichi del Cilento*, un perfetto equilibrio di sapori, tra acidità e dolcezza.

Tutti i secondi sono un inno ai sapori, alcuni inneggianti alla tradizione romana, come la succulenta *Trippa di baccalà*: una cucina che il mare lo racconta davvero, con tutte le sue sfaccettature e colori, pochi svolazzi e molta concretezza. Alla base, ottime materie prime e piatti solo apparentemente semplici, al contrario estremamente studiati.

Cena d’autore sotto le stelle di Roma

Il locale è aperto **tutte le sere fino a mezzanotte**, nei fine settimana anche a pranzo, in un'atmosfera rilassante e confortevole: uno spazio con vista sullo splendore di Piazza Navona, perfetto per cene private o una speciale serata romantica.

Un indirizzo sicuro nel centro storico di Roma, dove l'ospite è sacro e gioca un ruolo di protagonista: il salotto buono che, grazie all'atmosfera familiare e alla calda accoglienza dello staff diventa un luogo versatile, un ambiente da vivere e frequentare, tra edifici storici, statue e…sapore di mare.

Ristorante Sapore di Mare Seafood & Lounge
Via della Posta Vecchia, 4 – Roma
Tel. 06 8639 8801 | www.saporedimarearoma.com

Data di creazione
28/11/2023
Autore
malinda-sassu