



IL GAMBERO ROZZO

2008

Guida alle osterie e trattorie d'Italia

Più che una questione d'etichetta
è una questione di forchetta

CARLO CAMBI



TARQUINIA (VITERBO)

Cavatappi Restaurant, via dei Granari 2, 01016

Tel. 0766 842303, cell. 347 0997177

rikstaff@tiscali.it, www.cavatappirestaurant.it

Coperti: 40 + 25

Chiusura: martedì

Ferie: novembre

Carte di credito: sì

Prezzo medio: 20-25 euro

Sono le simpatiche sorelle Luccioli, Tamara (a gestire un po' tutto) e Giovanna (che però non lavora all'interno del ristorante) ad aver intrapreso quest'avventura di aprire, in pieno centro storico di Tarquinia, questo delizioso locale che vi consigliamo vivamente. Tamara si vanta di avere coinvolto nell'organizzazione interna (dalla sala alla cucina) solo donne e dobbiamo dire che il risultato si vede: grandi sono l'attenzione e la premura per il cliente, delicati gli abbinamenti, piacevolissima l'atmosfera e abbondanti le porzioni (ci avete fatto caso? Chissà perché quando ai fornelli c'è una donna come per magia i piatti strabordano). E poi gli arredi rustici e al contempo moderni, l'allegria che traspare dai sorrisi sia di Tamara che delle sue collaboratrici Valentina e Mariangela, e una cucina tipica maremmana da far leccare i baffi. Ecco allora zuppe varie, acquacotta (una vera specialità), cacciagione, panzanella, lumache (secondo stagione), cinghiale, ricette a base di funghi e di tartufo, straccetti di filetto al burro e salvia, panunto, canata (pane bagnato, pomodoro fresco, tonno e verdure), tagliate, e chi più ne ha più ne metta. Naturalmente sia la pasta che i dolci sono fatti in casa. In carta trovate anche un menù turistico a 12-15 euro e una selezione di bottiglie di vino (molte esposte nei vari scaffali) che conta una quarantina di etichette per lo più del territorio.