Street food, nuovo locale di Supplizio a Roma (con la carta dei vini)

20240405115908supplizio-d1e8458e

Supplizio compie dieci anni e per l'occasione fa tris, aprendo una **terza bottega in Via Bergamo,** nel quartiere Pinciano – Salario, che si aggiunge a quella in Via dei Banchi Vecchi e al banco all'interno del Mercato Centrale di Roma Termini, entrambe nate dalla sinergia con Fabrizio Piazzolla.

Partito nel 2014 da un’idea dell'oste Arcangelo Dandini, il format ha scommesso tutto sul **supplì e sul cibo da strada capitolino**, nobilitato dall'utilizzo di materie prime scelte con assoluta meticolosità.

La nuova bottega di Via Bergamo rispetta stile e contenuti delle due precedenti, ma contando su **due novità**, la **consumazione all'interno** e la presenza di una **carta vini**. La sala è più grande, di circa **50 mq**, e ai consueti divani, che fanno pensare a un salotto domestico, si sommano i **tavoli dove accomodarsi e un grande bancone**, per un totale di circa **30 coperti** (20 sui tavoli e 10 sui divani).
Per quanto concerne i **vini** invece, la proposta è fatta da **sole referenze laziali**, selezionate per essere abbinate al cibo.

Il menu è pressappoco il medesimo delle altre due botteghe, con **qualche new entry come il panzerotto fritto**. Il focus resta il cibo di strada romano col **supplì** che copre ruolo di protagonista indiscusso, sia nella **versione originale romana** (con le rigaglie di pollo) che in **diverse varianti** come pomodoro e basilico senza carne, cacio e pepe, all’amatriciana e alla carbonara.
Per quanto concerne invece lo **street food fritto**, si passa dal filetto di baccalà alle polpette di melanzane, dalle mozzarelle in carrozza alle crocchette di patate sino alla crema fritta e altro ancora.

Dalla cucina di via Bergamo uscirà pure qualche **piatto del giorno** come gli gnocchi alla romana (con cacio e pepe, burro e salvia o burro e alici), i cannolicchi (con pomodoro, pecorino, aglio e peperoncino) e la trippa.

Un'evoluzione dunque per Supplizio, che però **non diventa un format di ristorazione classica**: *"accanto all'anima orgogliosamente* ***street food****, in questo nuovo locale se ne affianca un'altra da bistrot veloce*" commenta **Arcangelo Dandini**, specificando che a dettare le regole resti sempre la **stagionalità** e la **qualità delle materie prime**, selezionate con estrema cura.

“Perché ho scelto via Bergamo? Una sera, uscendo dal cinema e volendo mangiare qualcosa, mi sono reso conto delle altre botteghe già presenti nella strada. Mi trovavo in ***una vera "street food"****, proprio il luogo giusto per la mia nuova avventura”* conclude Dandini.