

## Pesce sempre fresco in tavola: il segreto del successo di 'Bottega Capolei'aa

Pesce sempre fresco in tavola: il segreto del successo di 'Bottega Capolei'

Prodotti ittici freschi e di qualità e professionalità del personale, in uno dei luoghi più belli della costa laziale: sono i segreti del successo di 'Bottega Capolei', il ristorante nel cuore di Anzio che, in pochi anni, è diventato un punto di riferimento per i cittadini locali e i turisti.



La particolarità di questo locale è quella di stilare il menu in base a ciò che offre il mare giorno per giorno, con la scelta precisa di mantenere solo la formula del servizio al tavolo, senza delivery, perché, spiega il proprietario Carlo Capolei, “per noi il rapporto diretto con il cliente è fondamentale”.

Chi frequenta 'Bottega Capolei' non resta mai insoddisfatto. Tra le recensioni che si possono trovare online sui portali dedicati, si legge: “Rende onore al mare di Anzio il ristorante della famiglia Capolei. Freschi e ben conditi gli assaggi dell'antipasto misto di crudi, buoni i primi piatti come gli spaghetti con bottarga e gamberi”. E Ancora: “Carlo in sala accoglie gli ospiti e consiglia sulla scelta dei vini, prevalentemente bianchi e bollicine”.

[Read More](#)