







## Trabant Bar il punto di riferimento enogastronomico dell'ignetoaa



Giardino Trabant bar

Trabant Bar – meatball Shop & Public House – è il nuovo riferimento gastronomico dei quartieri Prenestino e Pigneto, storici luoghi della movida capitolina. Aperto da giugno 2014, Trabant prende il nome dalla mitica macchina della Ddr (ex Germania dell'Est): i tre proprietari Pierfrancesco Vilardo, Rodolfo Matarazzo (resident chef) e Davidela Coangeli – gli stessi del celebre music live club Traffic – puntano infatti su pochi ma puntuali e inossidabili concetti: quello di stagionalità con prodotti rigorosamente a km. 0 e biologici; l'handmade, essendo le materie prime lavorate in loco ed esclusivamente a mano; l'occhio di riguardo verso ai vegani, con piatti unici legati alle polpette, dalle vegan a quelle di carne (per chi invece gradisce la “polpetta tradizionale”), con elaborazioni anche gluten free su richiesta.

E' la scelta stessa del simbolo dell'auto Trabant che si lega indissolubilmente alla polpetta: come la Trabant è l'auto del popolo, così la polpetta è il piatto del popolo che rimanda inevitabilmente all'idea del socialismo e della condivisione del cibo. Concept portante del locale è dunque il lavoro di scavo e di fino sulle polpette – dal classic al fusion, dal pollo alle legume, dalle verdure al manzo. Ottimo anche il carnet di dolci, con dessert vegani, gluten free e classici: caprese, cheese-cake, sbriciolata solo per citarne alcuni. Meritano poi una menzione particolare la carta delle birre artigianali a rotazione – dove spiccano birrifici del calibro di Brewdog, Brewfist, Almond, Malastrana (pils ceca) e St. Peter's (birra gluten-free) – e il bar con delle vere e proprie chicche, dei distillati selezionati sempre a rotazione, che prevede delle vodka russe e polacche (Mamont siberiana su tutte), europee, inglesi, Pallini mistrà per cocktail futuristi (Avanvera e Rosa Bianca), whisky (Big Peat, blend di scotch islay). Come non citare quindi il cavallo di battaglia alcolico della casa, ovvero il cocktail Trabant-ino a base di vermouth artigianale, vodka, chinotto e succo d'arancia.

Ma Trabant è anche e soprattutto brunch domenicale: tutte le domeniche dalle 12.00 si pranza in famiglia, con offerte imperdibili: due piatti a scelta e caffè della moka a 10 euro; dolci del giorno vegani gluten free a 4 euro; english breakfast a 8 euro, e contro l'hangover delle pecore nere della famiglia Bloody Mary della nonna a soli 4 euro. Tutti i giorni non mancherà poi l'happy hour Trabant-ivo (non chiamatelo apericena); dalle 18.30 alle 20.30, con taglieri a 5 euro (salumi, formaggi, verdure-formaggi, vegan) e spritz a 3 euro o birra a 4 euro.

E' previsto anche un ciclo di serate musicali inerenti a cibi tipici, con tanto di esibizione one man band coniugata con la cucina creola o degli States del sud.

Vero e proprio asso nella manica di Trabant è infine il suo meraviglioso giardino metropolitano (baby friendly), luogo di ristoro e riparo fra tangenziale e ferrovia: un gioiellino incastonato nel contesto urbano.

Il menu – in costante ampliamento – prevede polpette di carne (manzo al sugo con crostini all'aglio e rosmarino; manzo al sugo chili e riso bianco; manzo in crema di funghi e formaggio con polentina alla piastra; pollo e lime in latte di cocco e curry con masala bhat); polpette di pesce (merluzzo e patate in salsa tartara con chini); polpetta veggie (lenticchie al sugo, lievito in cocco e crostini all'aglio);

