



## Saulo, inaugurato ristorante cocktail bar romana

Ha aperto le porte al pubblico Saulo, nuovoristorante e cocktail bar della Capitale, ma anchesito archeologico e terrazza panoramica. Un nuovospazio dedicato al cibo e al buon bere che affacciasulla maestosa Basilica di San Paolo Fuori Le Mura, un luogo dove storia e sapori si intrecciano in un legame indissolubile fatto di memoria e profumi, di ricerca e radici. Nei piatti le origini della cucinaromana, nelle mura il passato della città eterna: un sepolcro che testimonia le antiche necropoli sorte lungo la strada che conduceva al porto dell' Urbe. A concepire il nuovo locale di Via Ostiense, due giovani imprenditori romani che hanno voluto un menu caratterizzato da una ristorazione di qualità e da prodotti locali. Da questa idea nasce la preziosa collaborazione con il Maestro Mauro Secondi, pastaio vincitore del premio Slow Food Lazio e dell'Oscar Qualità del Gambero Rosso, che ha firmato il menu di Saulo, valorizzando il territorio, puntando sulla genuinità e garantendo la freschezza dei prodotti. Una carta dedicata ai piatti tipici della tradizione romana, tra le proposte il Raviolo fresco ripieno di coda alla vaccinara, la Pasta e fagioli concotiche soffiate, il Lesso alla picchia pò con mentuccia romana e il Baccalà in olio cottura con la sua maionese. La vera novità sarà il pranzo della domenica, il tipico pranzo in famiglia fatto di Lasagne e Fettuccine al ragù, di Pollo alla cacciatora e Vitello tonnato. Il menu è in costante cambiamento per non tradire la stagionalità dei prodotti e prevede un'eccellente carta dei dolci provenienti dalla Pasticceria Barberini e una ricca carta dei caffè, 7 miscele torrefatte appositamente da Caffè Profili. Saulo, che prende il nome da Paolo di Tarso (San Paolo) per la vicinanza alla Basilica, è anche un locale per aperitivo e dopo cena; la drink list è stata pensata e messa a punto da Argot e prevede 10 interessanti cocktail dai nomi originali, come Il Calvario di Margherita e Figaro e Le sue Nozze, ognuno dei quali racconta una storia pronta ad accompagnare il cliente dall' aperitivo al dopo cena. Lo spazio, caldo, accogliente, con richiami al passato ed uno sguardo al futuro, è stato rivisto e progettato dall'Architetto Francesco Cotone. L'abbigliamento del personale, che fonde la qualità della tradizione con la modernità del rivisitare, è firmato da Francesco Testi che veste anche la Città del Gusto del Gambero Rosso e chef come Victor Norese, Giovanni Cappelli, Nicola Delfino e Massimiliano Capizzi.

Saulo Roma – aperto tutti i giorni dalle 18,30 alle 2,00 e la domenica anche a pranzo

Per info e prenotazioni: [info@sauloroma.com](mailto:info@sauloroma.com) / Pagina FB: [Saulo – Roma](#) / Pagina IN: [saulo\\_roma](#)

[www.sauloroma.com](http://www.sauloroma.com)

[Read More](#)