



Work in progress, voglia di sbalordire, qualche idea c'è ma senza raffinatezza; quantità ma non qualità; la clientela degli affezionati sembra però apprezzare molto lo stile crocieristico che aleggia nel locale...

Fabio è sicuramente un personaggio originale e pieno di iniziative, molte delle quali mutate dalla sua esperienza crocieristica; a lui va dato il merito di aver rivitalizzato in passato, anche grazie a video scenografici di sicuro impatto, il vicino ristorante "In mezzo al mare", locale panoramico una volta gestito dalla cooperativa dei pescatori. Il nuovo locale, in via Matteotti 139, a due passi dal monumentale santuario di S. Maria Goretti a Nettuno, (con parcheggio in strada piuttosto difficile), ha una location abbastanza accogliente, ma non ci sono le giuste distanze tra i tavoli, ci si sente ammassati, ci si parla addosso, e la temperatura calante della

sala rende la consumazione dei pasti meno confortevole, né aiutano le sedute in similpelle.

In ogni caso qui vedi arrivare di continuo uno stuolo di affezionati vocianti con i quali Fabio, con tanto di toque bianca in versione chef, ama intrattenersi da protagonista in mezzo alla sala, creando una atmosfera eccessivamente confidenziale, così come i giovanotti addetti al servizio, decisamente cordiali ma con professionalità ed attenzione sotto il livello di guardia. Veniamo alla sostanza, ossia al pesce: la catena di antipasti misti, al prezzo di 25 euro, secondo gli standard imperanti in zona, è abbastanza gradevole ma non ha tocchi di originalità per cui non lascia traccia e viene rimossa completamente dal tuo memorandum gastronomico già nel momento in cui accendi la macchina per ritornare a casa.

Fettuccine allo scoglio abbondanti ma ordinarie, decisamente meglio gli gnocchi calamari e pachino. Risotto alla crema di scampi con cottura discutibile. Anche per i secondi, il pesce è sicuramente fresco, ma quando arriva in tavola non ha charme né particolare attrattiva; comunque buona ed asciutta la frittura. Senza infamia e senza lode i contorni (intorno ai 6 euro) e lo stesso dicasi per la lista dei dolci, non superiore al minimo aziendale, per un ristorante che sembra vantare una qualche pretesa nel panorama della costa tirrenica, molto battuta da turisti di bocca buona ma anche da intenditori della cucina di qualità. Condizioni del bagno: da rivedere Prezzi nella norma. Giugno 2024.

[Bistrò MATE nel borgo di Nettuno](#)

[Ristorante Cacciatori a Nettuno](#)