

Il miglior ristorante di Doha è italiano

VANITY FAIR

intrattenimento, informazione, dibattito. Sempre con te.

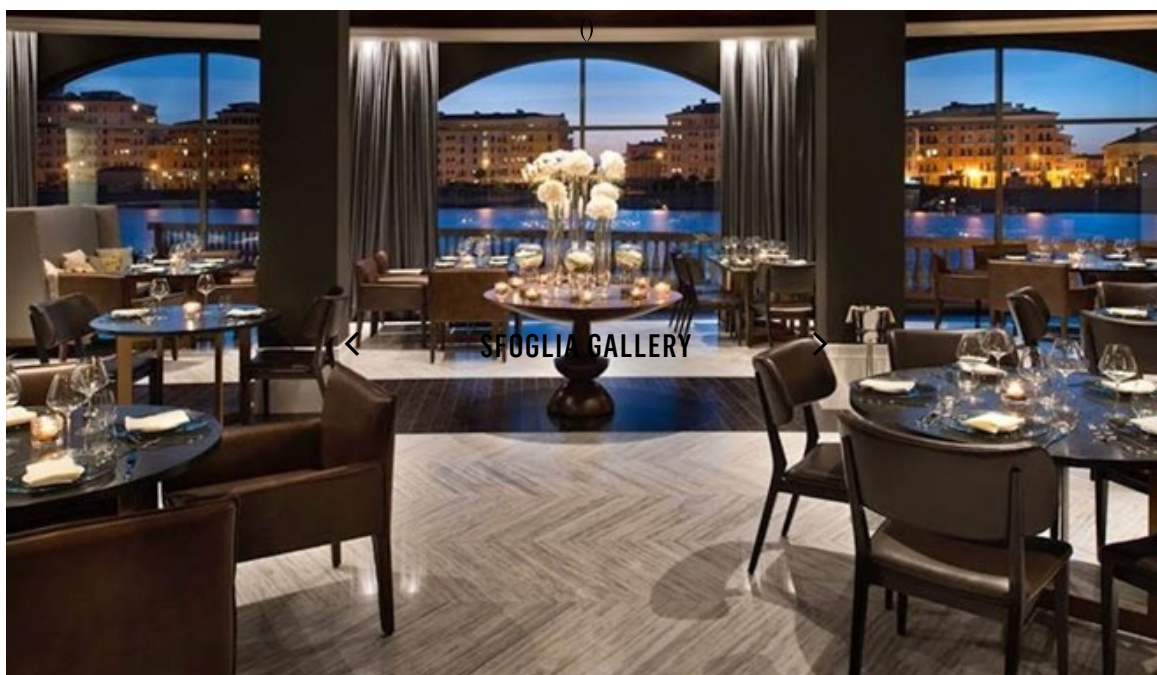


*Scarica subito la
nuova APP*

SCOPRI LE NOVITÀ

RISTORANTI ([HTTPS://WWW.VANITYFAIR.IT/VANITYFOOD/RISTORANTI](https://www.vanityfair.it/vanityfood/ristoranti))

Il miglior ristorante di Doha è italiano



Se vi trovate in Qatar e vi viene voglia di Spaghettoni Cacio&Pepe, l'indirizzo per mangiarne di buonissimi è il ristorante Antica Pesa. Aperto due anni fa, oltre allo storico locale di Roma e a quello di New York, è stato premiato dai Food&Travel Arabia Gcc Awards

04 APRILE 2017

REDAZIONE FOOD

☰ MENU

VANITY FAIR

CERCA 🔍

Lo **storico locale di Roma**, in via Garibaldi, poi le aperture a **New York** e, due anni fa, a **Doha**. Ed è proprio con la struttura qatariota che l'Antica Pesa (<http://anticapesadoha.com>) ha ricevuto, lo scorso marzo, durante la cerimonia di premiazione a Palazzo Versace di Dubai, il **Food&Travel Arabia Gcc Award** come miglior ristorante italiano del Qatar, ma anche degli altri Paesi del Consiglio di cooperazione del Golfo (Arabia Saudita, Bahrein, Emirati Arabi, Kuwait, Oman). L'“osteria con cucina” **aperta nel 1922 dalla famiglia Panella** e oggi guidata da Francesco, alla quarta generazione, tiene alta così la reputazione della gastronomia italiana all'estero.

Cacio&Pepe ma non solo

Il ristorante di Doha si trova all'interno del **Marsa Malaz Kempinski hotel**, situato nell'isola artificiale al largo della costa della West Bay chiamata **The Pearl-Qatar**, e reinterpreta le **ricette tradizionali della cucina romana e italiana** con ingredienti biologici e locali. Così possiamo trovare nel menù gli Spaghettoni Cacio&Pepe, le Penne all'Arrabbiata, ma anche l'Ossobuco e l'Orecchia di Elefante, accanto a piatti come il Carpaccio di manzo wagyu con vinaigrette o l'Uovo Perfetto. E poi tanti dolci dal tiramisù alla panna cotta, dal Trio di cannoli alla Crostata all'albicocca. Il tutto da gustare circondati da opere di Andy Warhol, De Chirico e dalle foto di Helmut Lang.

Da dogana a osteria

Una curiosità sul nome del ristorante capitolino (<http://www.anticapesa.it/>), lo stesso mantenuto per gli altri due locali all'estero: **in via Garibaldi**, dove sorge la struttura, c'era il **posto di dogana** dove lo Stato Pontificio riscuoteva le **tasse sul grano**. Prima vi fu aggiunto un piccolo **punto ristoro** per dare pane e vino ai contadini, poi nell'800 la dogana venne sostituita **dall'osteria** che venne chiamata, appunto, “Antica pesa”. E questo è solo **l'inizio della storia** di quello che oggi è un ristorante affermato nella capitale e in tutto il mondo.