

La Nostra Storia

Mi chiamo Cristian Federici e sono un imprenditore romano.

Insieme a mio fratello Massimiliano e a due amici Massimiliano Zannoni e Maurizio Muzzi nell'Aprile 2022 ho rilevato il Gola all'interno di questa spettacolare Location che fu la residenza privata di Ettore Petrolini.*

Villa Petrolini e *Gola Restaurant & Lounge* sono la cornice ideale per festeggiare qualsiasi tipo di evento, dal matrimonio alla festa di compleanno, passando per comunioni, battesimi, cresime feste di laurea, anniversari ed eventi aziendali. Seguendo le richieste del cliente ci piace "cucire su misura" qualsiasi tipo di evento.

Il ristorante alla carta invece, è il nostro fiore all'occhiello, nonostante l'ampia capienza delle sale interne ed esterne ci piace lavorare su un numero ristretto di coperti, dedicando al commensale la massima cura e attenzione.

La nostra idea di cucina, figlia dello Chef Gabriele Clementi, è quella di voler far vivere un'esperienza ai nostri ospiti, presentando una proposta tanto semplice, dove viene dato valore e cura alla selezione della materia prima, quanto originale dove la base di tradizione incontra l'innovazione.

Un menù ristretto in stile Bistrot che proponiamo in quattro varianti che variano in base alla stagione, ai prodotti e alla Nostra voglia di stupirvi ogni volta!

Cristian Federici

***Chi era Ettore Petrolini ?**

(Roma, 12 gennaio 1884 - Roma, 29 giugno 1936)

è stato un attore, cabarettista, cantante, drammaturgo, sceneggiatore, compositore e scrittore italiano, specializzato nel genere comico. È considerato il massimo esponente di quelle forme di spettacolo a lungo considerate teatro minore, termine con il quale si identificavano il teatro di varietà, la rivista e l'avanspettacolo.

La sua importanza nel panorama del teatro italiano è ormai pienamente riconosciuta. Riassumendo in sé l'attore e l'autore, Petrolini ha inventato un repertorio e una maniera, che hanno profondamente influenzato il teatro comico italiano del Novecento.

Menù Degustazione

DEGUSTAZIONE PETROLINI

Degustazione di Crudi
Degustazione di Cotti
Due primi a fantasia dello chef
Dessert

€ 100,00 p.p

DEGUSTAZIONE GOLA

Degustazione di Cotti
Primo a fantasia dello chef
Tataki di Tonno del Belfagò *
Dessert

€ 90,00 p.p

DEGUSTAZIONE CASTELGANDOLFO

Degustazione di Cotti
Primo a fantasia dello chef
Dessert

€ 60,00 p.p

**Il servizio del pane è incluso nel percorso degustazione.
I menu sono da intendersi per l'intero tavolo**

Abbinamento di vino al calice

Abbinamento 5 calici **€ 30 p.p**
Abbinamento 4 calici **€ 25 p.p**
Abbinamento 3 calici **€ 20 p.p**

I nostri crudi

CRUDO GOLA € 45 p.p

Plateau di Ostriche e Crostacei

(Scampi Sicilia, Gamberi Rossi di Mazzara del Vallo e quello che il mare ci offre in base alla stagionalità)

TRILOGIA € 25

Tartare e Frutta

"C" € 25

Carpacci & Cocktail

COME PUO' UNO SCOGLIO ARGINARE IL MARE € 24

Percorso Degustazione di Quattro Ostriche

SPECIAL TARTARE

Tonno Belfagò* € 30

BOOM € 30

Gelato al pomodoro, tartare di gambero rosso di Mazzara del Vallo , stracciata di bufala ed estratto al basilico

I cotti di mare

COTTO GOLA € 25 p.p

Degustazione di Antipasti Cotti a Fantasia dello Chef in base alla stagionalità ed al pescato del giorno

GAZPACHO ITALIANO € 25

Zuppeta fredda di datterino siciliano con mazzancolle, stracciatella pugliese e crostini di pane

EXOTIC € 18

Carpaccio di salmone e spigola cotti al sale con estratto di ananas e menta con il suo crackers

dalla terra

LA MIA VISIONE DI PARMIGIANA ESTIVA € 16

Acqua di pomodoro, fried Bufala, vele di melanzana e dressing al basilico

Pane con mix di farine di riso soia e frumento focaccia e grissini € 3 p.p.

Primi Piatti

GNOCCHI DI BUFALA € 26

con scampi pesto di pistacchi e lime

RAVIOLI DI RICOTTA E ARANCIO € 28

con astice e datterino infornato

FUSILLONI PASTIFICIO MANCINI € 22

con fagiolini, menta e crudo e cotto di tonno

MALTAGLIATI AL BASILICO € 20

con pomodoro confit, olive taggiasche e robiola

Secondi Piatti

TATAKI SPECIAL TONNO DEL BELFAGO € 40

PANZANELLA TOSCANA CON POLPO ROSTICCIATO € 20

CALAMARO SCOTTATO € 22

con crema di peperone arrostito e cannella affumicato in cloche

BBQ FISH € 22

grigliata servita con maionesi e mostarde

ESPERIENZA CROCCANTE € 18

PESCATO DEL GIORNO € 9/ etto

TAGLIATA DI MANZOTTA € 20

GATEAU DI PATATE € 15

con bufala, funghi e pesto di Rucola



Il tonno rosso è un vero gioiello della gastronomia che il mediterraneo ci regala e trattandosi di balfegò, il sacrificio, il lavoro ben fatto e l'esperienza lo portano all'eccellenza. Il suo inconfondibile aspetto e la sua consistenza ti cattureranno; il suo sapore conquista i palati più squisiti. senza dubbio: un trionfo sia per le ricette semplici, perché è un prodotto che parla da sé, sia per le creazioni più innovative