Ristorante trattoria pescato del giorno a Sabaudia

Mappa

Nel cuore della città, La Locanda di Terracina rappresenta un bellissimo progetto ideato da Michele Ruggieri, supportato con passione dalla moglie Piera e dal suocero Roberto. È un ristorante tradizionale che pone al centro l'esperienza dei clienti, offrendo un menu scritto a mano ogni giorno in base al pescato fresco acquistato direttamente dai pescatori locali, alle verdure raccolte dagli amici contadini e alla creatività inesauribile dello chef, il quale si impegna a proporre sempre nuove esperienze culinarie. Michele si ispira ai migliori prodotti del territorio, rievocando i ricordi della sua infanzia trascorsa in Puglia e i profumi dei pasti familiari. In autunno e inverno, il menu si arricchisce di varie proposte di carne. La cucina della Locanda di Terracina si distingue per la sua attenzione alle esigenze dietetiche, offrendo opzioni senza glutine e piatti appositamente pensati per i vegetariani.

Descrizione

Locanda Ruggieri è un ristorante trattoria con pescato del giorno che si distingue per la sua capacità di valorizzare i sapori autentici del mare, offrendo ai commensali un viaggio sensoriale attraverso i profumi e i gusti tipici della tradizione marinara locale. A pochi km da Sabaudia, la trattoria propone piatti con ingredienti freschi e di qualità per offrire un'esperienza unica e gustosa. Il ristorante propone anche una vasta proposta di carne. ## L'eccellenza del mare sulla tua tavola: perché scegliere il pescato fresco quotidiano La Locanda Ruggieri ha fatto della qualità del pescato il proprio punto di forza, distinguendosi nel panorama ristorativo locale per diversi aspetti fondamentali: * **Selezione quotidiana: ogni mattina lo staff collabora con i pescatori locali per scegliere personalmente il pesce migliore * **Tracciabilità completa: ogni prodotto proviene esclusivamente dal mar Tirreno e dalle acque del circondario * **Preparazione tradizionale: tecniche di cottura che rispettano la materia prima senza alterarne i sapori naturali * **Stagionalità rigorosa: menu che si adatta ai ritmi della natura e alla disponibilità effettiva delle specie ittiche La filosofia del ristorante si basa sul concetto di "chilometro zero marino", un approccio che valorizza le risorse del territorio e garantisce ai clienti un'esperienza gastronomica autentica e di elevata qualità. Questa attenzione alla filiera corta non solo esalta il gusto dei piatti, ma rappresenta anche un impegno concreto verso la sostenibilità ambientale. ## I piatti iconici: un percorso tra tradizione e innovazione Il menu della Locanda Ruggieri celebra il pescato del giorno attraverso proposte che rispettano la tradizione ma non temono di esplorare nuove interpretazioni. La brigata di cucina, guidata da chef esperti, propone preparazioni che variano in base all'offerta del mare, seguendo questo processo virtuoso: 1. Selezione mattutina del pesce fresco dai pescherecci locali 2. Pulitura e preparazione eseguita a mano da personale specializzato 3. Cottura secondo ricette tradizionali pontine rivisitate con tecniche moderne 4. Presentazione elegante ma senza inutili artifici, per esaltare la genuinità Tra le specialità più richieste figurano gli antipasti di mare crudo, dove ostriche, carpacci e tartare rivelano il sapore puro del Mediterraneo. I primi piatti ved

Powered by **SiHappy.it** © 2025

ono protagonisti spaghetti alle vongole verac
i, linguine all'astice e risotti con frutti di mare
, sempre preparati al momento e con pasta f
resca quando previsto. Per i secondi, invece,
il trionfo è rappresentato minestre di pesce,
fregola allo scoglio, paste fatte in casa, frittur
a, tranci di pesce spesso abbinati a verdure
di stagione. Non mancano proposte per ogni
esigenza, incluse opzioni per chi soffre di int
olleranze alimentari o preferisce piatti della t
radizione terrestre, sempre mantenendo lo
stesso standard qualitativo. ## L'esperienza
completa: atmosfera, servizio e dettagli che f
anno la differenza Visitare la Locanda Ruggie
ri significa immergersi in un'atmosfera accog
liente e raffinata che completa l'esperienza g
astronomica. Gli ambienti, curati nei minimi
particolari, riflettono l'essenza del territorio
attraverso materiali naturali e colori che richi
amano il mare e la macchia mediterranea. L
a sala principale, luminosa e arredata con gu
sto sobrio, si apre nella bella stagione verso
uno spazio esterno dove cenare sotto le stell
e. Il personale di sala, preparato e cordiale, a
ccompagna ogni ospite in un percorso di sco
perta, offrendo consigli sulla scelta dei piatti
e raccontando la storia di ogni preparazione.
La carta dei vini, attentamente selezionata, p
ropone etichette locali e nazionali pensate p
er esaltare i sapori del mare, con particolare
attenzione ai bianchi del territorio pontino e
alle bollicine perfette per accompagnare il p
esce crudo. Particolare importanza viene dat
a ai tempi del servizio, studiati per
permettere agli ospiti di godere appieno di o
gni portata senza attese eccessive né ritmi af
frettati. Questa cura dei dettagli si estende a
nche alla presentazione dei piatti, elegante
ma mai artificiosa, in linea con la filosofia di a
utenticità che permea l'intero progetto gastr
onomico. ## Scegli Locanda Ruggieri per un'
autentica esperienza di pescato del giorno L
a combinazione di materie prime eccellenti,
maestria in cucina e atmosfera accogliente r
ende la Locanda Ruggieri la destinazione ide
ale per chi cerca un'autentica esperienza gas
tronomica basata sul [pescato del giorno. Il r
ispetto per la tradizione culinaria del territori
o, unito alla costante ricerca della qualità, ha
permesso a questo ristorante di conquistare
nel tempo un posto speciale nel cuore di resi
denti e visitatori. Che si tratti di una cena ro
mantica, un pranzo di lavoro o una celebrazi
one speciale, il ristorante offre la cornice per
fetta per ogni occasione. La possibilità di ass
aporare il mare nel piatto, con la certezza di
un prodotto fresco e selezionato con cura, ra
ppresenta un valore aggiunto difficilmente ri
scontrabile altrove. Per assaporare il meglio
della tradizione ittica locale in un ambiente c
he ne esalta ogni sfumatura, la Locanda Rug
gieri aspetta di accogliervi con la sua propost
a gastronomica autentica e di qualità. Prenot
are un tavolo significa garantirsi un'esperien
za memorabile, dove ogni boccone racconta
la storia del mare e della passione di chi lo la
vora con rispetto.

Contatti

LOCANDA RUGGIERI
Tel. 3334758507
http://www.ristorantelocandaruggi
eriterracina.it/

Via del Rio, 10, Terracina, 04019
Nessun orario indicato