



Il titolare dell'Antica Osteria Terremoto Luigi Corridori con una delle cuoche.

Tra i fornelli della cuoca e "cuciniera" **Marilla Franesini** la carne regna dunque incontrastata, rifornita principalmente dalla *Procarni* della famiglia Ciani (trippa, pollame, fesa francese, ecc...) e da *Lolli* (principalmente per abbacchi e conigli). In sala ci accolgono invece il signor **Luigi Corridori**, marito della cuoca Marilla, e il figlio **Stefano**.

Situata proprio alle pendici del Castello dei Colonna, un tempo l'osteria Terremoto era una cantina. Oggi ha una sala interna arredata in modo rustico, con foto d'epoca e tovaglie quadrettate e una seconda sala panoramica con ampie finestre affacciate a strapiombo sulla Valle dei Signori; questa ricavata in uno spazio lungo e stretto che un tempo era un campo di bocce.

La carta dei vini è laziale, essenziale e di sole tre cantine del territorio: la cantina sociale di Genazzano, l'azienda agricola *Proietti*, la cantina *Il Merlo*. Tra i rossi troviamo il Cesanese di Genazzano, il Cesanese di Olevano, il Cesanese di San Vito Romano e un Montepulciano d'Abruzzo. Tra i bianchi etichette di Bellone di Genazzano e Malvasia di Olevano. Per chi vuole andare leggero c'è anche un'offerta di vino sfuso della cantina sociale, a partire dal quartino a 1,50 euro. Chiuso venerdì e a cena domenica.

Massimiliano Rella

Antica Osteria Terremoto
Via della Rocca 16
00030 Genazzano (RM)
Telefono: 06 9579032 - 334 5482609
E-mail: info@anticaosteriaterremoto.it
Web: anticaosteriaterremoto.it



Fegatelli di maiale sfumati in vino bianco, con foglia d'alloro.