



## 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 qualche proposta di carne. ## L'ecceellenza 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 a 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 vedono protagon...

onisti minestre di pasta con pesce, fregola all o scoglio, pasta artigianale fatta in casa, frittura, tranci di pesce spesso abbinati a verdure di stagione. Non mancano proposte per ogni esigenza, incluse opzioni per chi soffre di intolleranze alimentari o preferisce piatti della tradizione terrestre, sempre mantenendo lo stesso standard qualitativo. ## L'esperienza completa: atmosfera, servizio e dettagli che fanno la differenza Visitare la Locanda Ruggieri significa immergersi in un'atmosfera accogliente e raffinata che completa l'esperienza gastronomica. Gli ambienti, curati nei minimi particolari, riflettono l'essenza del territorio attraverso materiali naturali e colori che richiamano il mare e la macchia mediterranea. Il personale di sala, preparato e cordiale, accompagna ogni ospite in un percorso di scoperta, offrendo consigli sulla scelta dei piatti e raccontando la storia di ogni preparazione. La carta dei vini, attentamente selezionata, propone etichette locali e nazionali pensate per esaltare i sapori del mare, con particolare attenzione ai bianchi del territorio pontino e alle bollicine perfette per accompagnare il pesce crudo. Particolare importanza viene data ai tempi del servizio, studiati per permettere agli ospiti di godere appieno di ogni portata senza attese eccessive né ritmi affrettati. Questa cura dei dettagli si estende anche alla presentazione dei piatti, elegante ma mai artificiosa, in linea con la filosofia di autenticità che permea l'intero progetto gastronomico. # Scegli Locanda Ruggieri per un'autentica esperienza di pescato del giorno La combinazione di materie prime eccellenti, maestria in cucina e atmosfera accogliente rende la Locanda Ruggieri la destinazione ideale per chi cerca un'autentica esperienza gastronomica basata sul pescato del giorno. Il rispetto per la tradizione culinaria del territorio, unito alla costante ricerca della qualità, ha permesso a questo ristorante di conquistare nel tempo un posto speciale nel cuore di residenti e visitatori. Che si tratti di una cena romantica, un pranzo di lavoro o una celebrazione speciale, il ristorante offre la cornice perfetta per ogni occasione. La possibilità di assaporare il mare nel piatto, con la certezza di un prodotto fresco e selezionato con cura, rappresenta un valore aggiunto difficilmente riscontrabile altrove. Per assaporare il meglio della tradizione ittica locale in un ambiente che ne esalta ogni sfumatura, la Locanda Ruggieri aspetta di accogliervi con la sua proposta gastronomica autentica e di qualità. Prenotare un tavolo significa garantirsi un'esperienza memorabile, dove ogni boccone racconta la storia del mare e della passione di chi lo lavora con rispetto.

## **Contatti**

### **LOCANDA RUGGIERI**

Tel. 3334758507

<http://www.ristorantelocandaruggieriterracina.it/>

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

