

Il Ristorante

Da Myosotis mousse e gnocchetti nel verde



È così da vent'anni, da quando Angela e Gabriele Marsili hanno deciso di aprire le porte della villa al pubblico. E come in ogni casa che si rispetti ci si divide i compiti per offrire il meglio all'ospite: Angela in cucina, Gabriele, con i figli Alessandro e Giuditta, in sala. Da brava padrona di casa Angela ogni giorno assembla con gusto una proposta che tiene conto di palati diversi. E si muove con la stessa disinvoltura tra stracci al basilico, seppioline arrosto, frittura di paranza, vellutata di ceci con porcini, gnocchetti al Morellino, involtini di pesce spada, rombo al forno con patate, fricassea di agnello con carciofi, mousse al cioccolato con composta di frutta, semifreddo al cioccolato caldo.

Esemplare, per scelte (i migliori italiani e firme internazionali come l'alsaziano Zind Humbrecht e l'australiana Penfold's) e ricarichi (onestissimi), la carta dei vini. E a consigliare gli abbinamenti pensa Gabriele che ricorda all'ospite che anche pane, olio e salsicce portano la firma della casa Myosotis.

Myosotis - via Casilina 1622 - Torre Gaia sotto il viadotto - tel. 2053943 - riposo lunedì - carte di credito: tutte - coperti 150 - orari cucina: 12.00-15.00/19.30-23.00. Prezzo medio 50mila

LA BUONA TAVOLA

■ **Myosotis**, via Casilina 1622: per raggiungere la meta imboccate il Raccordo Anulare fino all'uscita 17, quindi attraversate Tor Bella Monaca; appena oltrepassato il viadotto di Torre Gaia, vi troverete di fronte al cancello di una villa di campagna con giardino e parcheggio.

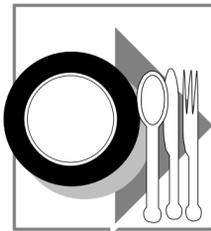
Il percorso non è dei più allettanti, ma non desistete. Lì vi aspetta una vera «casa» con tanto di sale di pranzo di classica impronta borghese (lampadari a goccia, specchi e credenze). È così da vent'anni, da quando Angela e Gabriele Marsili hanno deciso di aprire le porte della villa al pubblico. E come in ogni casa che si rispetti ci si divide i compiti per offrire il meglio all'ospite: Angela in cucina, Gabriele, con i figli Alessandro e Giuditta, in sala. Da brava padrona di casa Angela ogni giorno assembla con gusto una proposta che tiene conto di palati diversi. E si muove con la stessa disinvoltura tra stracci al basilico, seppioline arrosto, frittura di paranza, vellutata di ceci con porcini, gnocchetti al Morellino, involtini di pesce spada, rombo al forno con patate, fricassea di agnello con carciofi, mousse al cioccolato con composta di frutta, semifreddo al cioccolato caldo.

Esemplare, per scelte (i migliori italiani e firme internazionali come l'alsaziano Zind Humbrecht e l'australiana Penfold's) e ricarichi (onestissimi), la carta dei vini. E a consigliare gli abbinamenti pensa Gabriele che ricorda all'ospite che anche pane, olio e salsicce portano la firma della casa Myosotis.

Myosotis - via Casilina 1622 - Torre Gaia sotto il viadotto - tel. 2053943 - riposo lunedì - carte di credito: tutte - coperti 150 - orari cucina: 12.00-15.00/19.30-23.00. Prezzo medio 50mila

■ **Cantina Colonna** - via G. Carrissimi, 32 - Marino - tel. 93660386 - chiuso mercoledì, aperto solo la sera tranne sabato e domenica - carte di credito tutte - coperti 50 - orari di cucina 12.30-15.30/20-23.30. Prezzo medio 40mila, vini escl. La «cantina» è calda e accogliente. In perfetta sintonia con i sapori e i profumi che Umberto Paolucci manda in tavola. Frittatine di verdure miste, prosciutto locale e salumi. Poi fettucine fatte in casa con le regalie di pollo, fregnacce con funghi di bosco, gnocchi di patate con pomodorini e pancetta, ravioloni al tartufo fresco, capretto in mille modi, baccalà alla pizzaiola, spuntature di maiale al forno. Di rigore un assaggio di insalatina di campo con acciughe. Gustosi dessert casalinghi e vini locali.

■ **Castello di Lunghezza** - loc. Lunghezza, via Tenuta del Cavaliere 112 - tel. 22483390 - riposo domenica sera e lunedì - carte di credito tutte - coperti 75 - orari di cucina: 12.45-15.00/20.00-23.30. Prezzo medio 65mila (vini escl.). La cornice: un castello con mille anni di storia. La cucina: materie prime «ricche», piatti internazionali ma anche inseriti creativi. Un mix impegnativo da gestire con equilibrio. Ma Pierino Eleuteri ha raccolto la sfida. Preso in gestione l'ex deposito delle carrozze del Castello di Lunghezza, luogo tanto bello quanto sconosciuto alla periferia della città, vi ha allestito un piacevolissimo ristorante. A curare il servizio è lo stesso Eleuteri con le due figlie.

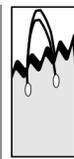


A CURA DI LAURA MANTOVANO

La cucina è opera di Philippe, lo chef francese al quale il patron ha affidato il compito di «dosare» i sapori, muovendosi fra classico e moderno. Ecco allora fegato d'oca e petto d'anatra fumé al sidro; frittini vegetali; consommé di gamberi in crosta; fusilli, melanzane, porcini e ricotta salata; millefoglie di filetto e fegato d'oca in crosta; cassoulet, triglie alla mediterranea; costata con tartufo e porcini, torta Sacher. Prezzi adeguati all'offerta.

■ **Criè** - v.le Maresciallo Pilsudski, 46 - tel. 8082690 - chiuso domenica - carte di credito: AE, DC, CSI, Visa - coperti 140 - orari di cucina: 19.30-01.00. Prezzo medio 25mila, vini escl. Pizza tonda e al metro, in mono o pluri gusto. Ma ci sono anche bruschette, panini, insalate, fritti e dolci. Degna di nota la carta delle birre con bavaresi «crude», irlandesi, alsaziane e rarità di ogni parte. È d'obbligo prenotare.

■ **Thai Inn** - via Ozanam, 94 - tel. 58203145 - chiuso lunedì - carte di credito: CSI, POS, Visa - coperti 100 - orari di cucina: 12-15/19-24. Prezzo medio 40mila, vini escl. Se amate il piccante questo locale monteverdino, con tanto di giardino d'inverno, che propone con gusto piatti thai e malesi, fa per voi. Spaghetti alla thai, zuppa di frutti di mare, spiedini di pollo, pollo fritto al sesamo, gamberetti piccanti in salsa citronella, piatti al latte di cocco. Debole il settore vini con etichette scontate. In alternativa birra e tè aromatizzati.

**La Dispensa**

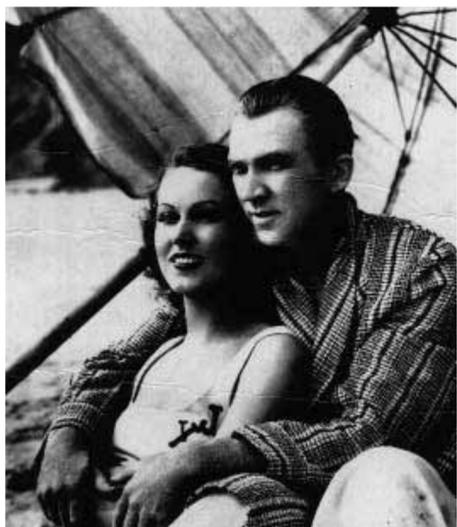
■ «Sono i sapori dell'autunno» dice Renzo Fantucci deus ex machina della Tradizione di via Cipro, paese di Bengodi del gusto, invitando all'assaggio di una scheggia di formaggio di fossa con una punta di mostarda d'uva. Ma il formaggio di fossa non è la sola star del momento. Scegliendo fior da fiore dalle sue «creature» Fantucci mette sul piatto il formaggio Ubricaco, disponibile in tre tipi (Monteveronese, Vezzena d'alpeggio e Montasio) e soprattutto uno splendido pecorino di Pienza stagionato 60 giorni e poi messo in botte con foglie di noci ed erbe aromatiche di montagna per 3 mesi, da assaporare con i follovielli (fagottini di uvetta e frutta candita in foglie di agrumi). Amate i salumi? Pervoci c'è un delizioso ciauscolo della Valnerina.

■ **La Tradizione**, via Cipro, 8e - tel. 39720349 (parcheggio gratis per i clienti in via Rialto)

**Regno di Bacco**

■ Alla riscoperta del Marsala. Il vino siciliano famoso nel mondo, meritava un rilancio. La settimana di promozione e degustazione a Roma e dintorni è un segnale forte in tal senso. La Florio, poi, dà un grosso contributo con il suo Targa superiore riserva 1840 vendemmia '88, elegante e moderno pur nel rispetto della tradizione. L'invecchiamento (minimo 4 anni) in rovere di Slavonia dona al vino piacevoli profumi eterei ma con note di datteri e mandorle. Il colore è un bell'ambra luminoso. L'aspetto al gusto (tipico del vino) è regalato da piacevoli note mielate e la componente alcolica limitata da una vellutata morbidezza. Un vino che aiuta ad uscire dagli equivoci degli anni passati.

Targa Florio riserva 1840, vendemmia '88 L. 17.500. A Roma da Costantini tel. 3213210. [Roberto De Viti]



Una scena del film «Doctor X».

Al Palaexpo serata dedicata al regista tra torte con la glassa e pipistrelli

Festa grande per il Joe di «Gremlin»

NADIA TARANTINI

■ Festa in rosa shocking per il caro amico Dante (Joe). Rosa la glassa della torta rettangolare: quarantanove candeline, l'altra sera, per un cuore di panna e soffice pan di Spagna - e per non dimenticare, un pipistrello nero con gli occhi gialli. Guarda guarda, lo stesso che campeggia da anni sul Fantafestival. Debuttante di lusso, il restaurato *Doctor X*, film che non figura nei libri di cinema, quasi esordio (1932) di colui che sarebbe diventato famosissimo con *Casablanca*, il prolifico regista Michael Curtiz, di cui si conterranno poi, fra il '29 e il 1962, decine di creazioni. Pubblico a una dimensione - cinematografica - nella comoda sala dalle non adatte poltrone, primo piano del Palaexpo, per l'anteprima del *Festival of preser-*

vation, rassegna che ci accompagnerà fino al 16 dicembre, proponendo una scelta dei restaurati tesori hollywoodiani. Dante (Joe), ve lo ricordate? Il regista di *Gremlins*, che esordì quasi vent'anni fa con un titolo programmatico (*Pirahna*), era lì di persona a inaugurare, col festival, il suo primo (quasi) mezzo secolo. Non sembrava, nella penombra della sala e poi del *roof garden* tutto illuminato da candele, altro che un ragazzo un po' cresciuto, con la banda di capelli neri - messi talmente a posto da sembrare finti. È stato lui a suggerire *Doctor X*, pellicola tra le prime in cui debuttò il colore, sfumature, certo, rispetto ai trionfi della colorazione da computer. Eppure così belli, quei toni da quadro un po' *fané* - o addirittura

da cartolina. Grottesca, a tratti surreale la trama; ironico il dialogo; orfica - per i tempi - l'ambientazione in un laboratorio da creatori di *Frankenstein*: mostri annidati nella mente, però, e riproducibili fuori di sé, quasi in carne e ossa. Anticipi di *Casablanca* nella storia tra il giornalista-detective e la bella figlia del principale sospettato di una catena di omicidi per strangolamento, scienziato che appare pazzo e che alla fine sembra quasi ingenuo...

Sorrisi, complimenti, e lo sciamone degli spettatori raggiunge il secondo piano dove è allestito il buffet, spartano e snob nello stesso tempo: *sangria* e prosciutto, tripudio di primi (alla lettera, sono tre: riso ai carciofi, penne alla pomodoro olive e basilico, pasta e fagioli), molliche di pecorino fresco occhieggiano nella pancia sventrata

di grosse forme di pane casareccio. Chissà se è stato contento il caro amico Dante (Joe), certo gli ospiti romani hanno apprezzato - mostrando di essere frequentatori abituali di altri festival, in altri luoghi del mondo: col disciplinato mettersi in fila, portata dopo portata. Attori, registi, sceneggiatori. Domiziana Giordano nasconde la sua bellezza dentro un fagotto di cose scure, le gambe occultate negli stivaletti con borchia. Rapido come un *Gremlin* passa tra i tavoli (era vero, era un fantasma, era la sindrome di Stendhal?) persino Dario Argento. Saluta Joe (Dante) e se ne va, seguito da sussurri. Stanchezza (e soddisfazione) per Elisabetta Bruscolini, che per l'assessorato alla Cultura del comune ha fatto gli onori del Palazzo (delle Esposizioni). Provacì ancora, Beth.

degustazione d'eccezione venerdì 6 dicembre all'hotel Cavalieri Hilton di Roma dalle 16 alle 21. Protagoniste le prime etichette promosse dal concorso indetto dalla Regione Toscana per scegliere i vini che nel 1997 e 1998 andranno in giro per il mondo a rappresentare l'enologia toscana. I top cento (fra i quali etichette ormai quasi introvabili come il Fontalloro '90 Fattoria di Felsina, il Guado al Tasso '93 Marchesi Antinori, il Brunello di Montalcino Riserva Poggio all'Oro '88 Banfi) saranno a disposizione degli appassionati. Degustazione in banchi d'assaggio, con calice di degustazione in omaggio, L. 15mila. Per chi vuole approfondire la conoscenza, seminari di degustazione guidata. Ai seminari possono accedere al massimo 40 persone, meglio prenotare (tel. 35452718/35092250, dalle 15.30 alle 19.30)

I «Topcento» all'Hilton Degustazione guidata

CAPANNONI e LOCALI CAPANNONI e LOCALI CAPANNONI e LOCALI CAPANNONI e LOCALI CAPANNONI e LOCALI

PIETRANTONIO & PACIFICI

Affittano e Vendono **CAPANNONI** e locali commerciali, industriali ed artigianali, di qualsiasi taglio in qualsiasi zona.

OTTIMI AFFARI TELEFONATECI !!!

Uff. 7232150 - 0360/610256 - 0337/800634

CAPANNONI e LOCALI CAPANNONI e LOCALI CAPANNONI e LOCALI CAPANNONI e LOCALI CAPANNONI e LOCALI

NUOVO UDITO

CON UNA PICCOLA PROTESI anche "invisibile"

MAICO

60 ANNI DI ESPERIENZA AL SERVIZIO DEI DEBOLI D'UDITO

PAGAMENTI ANCHE IN 5 Anni

PROVE PURE A DOMICILIO

PER INFORMAZIONI CHIAMARE IL NUMERO VERDE

1670 - 18406

SEDE - VIA VENTI SETTEMBRE, 95 (P. PIA)

PAGLIARULO

VIA DELLE CAVE

ROMA

LIQUIDAZIONE TOTALE

per rinnovo locali

sconti dal 30% al **70%**

su tutte le firme dell'abbigliamento e calzature

APERTO TUTTE LE DOMENICHE

Si accettano carte di credito

COM. EFF. SENSI LEGGE 80 DAL 29/11/96 AL 10/01/97