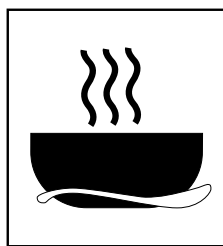


Il Ristorante

Nel cuore di Trastevere in compagnia di Anna, Wilma e di un'ottima cucina



L'insegna è ben augurante: l'isola felice. Il sottotitolo precisa: un'oasi culinaria nel cuore di Roma. Dove? Nella Trastevere più «vera», quella dei vicoli con panni perennemente stesi, anche a notte alta. Lì, due cugine, Anna e Wilma, hanno allestito un piccolo locale a misura d'uomo. L'atmosfera, prima di tutto: si percepisce subito che nessuno starà lì a pressarvi, a togliervi il piacere della serata. Anna consiglia, suggerisce, ma poi sparisce; a voi la scelta con tutta calma. I primi (paste di acqua e farina e condimenti di stagione, come filosofia di base) sono uno dei piatti forti della casa: culurgiones (ravioli sardi ripieni di patate); cecamariti arabbiati (con rughetta e pomodori secchi), ravioli con crema alle mandorle. Ma nulla toglie di scegliere una delle insalate-piatto unico o di percorrere la strada di un apripasto con bruschette per poi passare a un secondo dove a accanto a bistecca o straccetti (sempre in ambo con verdure di stagione), c'è lo sfizio di un filetto di maiale con castagne e funghi porcini o di qualche inserto romano e laziale. Ghiotti i dolci, fiore all'occhiello di Anna (insieme ai deliziosi liquori casalinghi): profiterole, torta di farina di faro con crema di latte e mandorle, torta di banane con salsa di cioccolato caldo. A fare da cornice cento etichette niente affatto scontate e un conto decisamente onesto (le varie combinazioni permettono di mangiare anche con poco più di 30mila lire). Sull'isola non si fanno «miracoli», ma l'ospite esce felice. Potenza del nome?

L'Isola Felice - vicolo del Leopardi, 39/a - tel. 5814738 - chiuso domenica, aperto solo la sera - coperti 50 - carte di credito: tutte - orario di cucina: 20.00/24.00. Prezzo medio: 40mila.

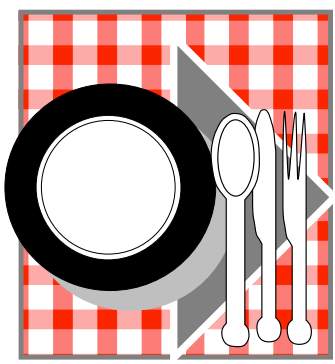
LA BUONA TAVOLA

■ **Gaudi** - via Ruggero Giovannelli, 8/12 - tel. 8845451 - sempre aperto - coperti 160 - carte di credito AE, DC, CSI, Visa - orari di cucina: 12.30-15.00/19.30-00.30. Prezzo medio: 30mila. Volete assaporare la vera, unica pizza a metro, quella inventata negli Venti da Giginò Dell'Amura fomaio di Vico Equense? La vostra meta è Gaudi, una delle ultime pizzerie (ha appena due mesi di vita) affacciate

sulla scena romana. A mettere le mani in pasta pizaioli sorrentini doc, coordinati dal nipote del Giginò inventore; a fare da contorno un ambiente elegante e raffinato, studiato per passare la serata. Pizze da 25 cm a un metro, disponibili in 28 varianti. Ma il menu di Gaudi non finisce lì: mozzarella di bufala freschissima, scamorza farcita con olive e peperoncino, frittatine di bianchetti, calzoni, torte rustiche. Dai primi della prossima settimana Gaudi aprirà i battenti anche a pranzo: niente pizza ma piatti della tradizione sorrentina: pasta e fagioli con cozze, gnocchi alla sorrentina, cecinielli alla brace.

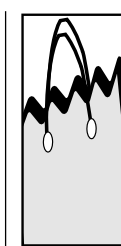
■ **Guru** - via Cimarra 4/6 - tel. 4744110 - chiuso lunedì - coperti 70 - orari di cucina: 12.30-14.30/19.30-23 - carte di credito: tutte - Prezzo medio 35mila, vini escl. Il locale di Thomas Mylador è un indirizzo prezioso per quanti vogliono avvicinarsi ai profumi e ai sapori della cucina indiana. Tre i menu degustazione (carne, pesce e vegetariano) più la carta a disposizione dell'ospite. Specialità cotte nel forno tandoor

alimentato a carbonella (pollo, agnello macinato e speziato, maialino marinato in spezie) e piatti al curry (pollo, agnello, manzo, spinaci). Da assaggiare anche le melanzane arrostate alla brace e speziate, le polpettine di patate e formaggio. Le specialità tandoori vengono servite con il nan, il pane indiano. Servizio di grande gentilezza. Su prenotazione anche dopoteatro. **Sangallo** - vicolo della Vaccarella, 11/a - tel. 6865549 - chiuso domenica e lunedì a pranzo - carte di credito tutte - coperti 30 - orari di cucina: 13-14.45/20-23.00. Prezzo medio 75mila vini escl. Il locale è piccolo; prenotazione d'obbligo, dunque, per assicurarsi un tavolo e assaporare così una delle più divertenti cucine di pesce della capitale. Grande materia prima, cotture veloci e un pizzico di fantasia, senza strafare e stravolgere gli autentici sapori del mare. La cuoca, Emanuela, è giovane e autodidatta, ma ha imparato a dosare bene gli ingredienti. Ecco allora che in tavola, fra cotti e crudi, arriva una serie di proposte. Crostini con carciofi, calamaretti e tartufo, filetti di rombo con pure; piccolo fritto di verdure e crostacei; fettucine con mazzancolle, pomodoro e scaglie di pecorino; ravioli di pesce; filetti di spigola con carciofo alla romana, fragolino ripieno di pomodori Pachino cotto al forno. Un misto dolci per finire. In sala, a coordinare il servizio, Gianfranco Panattoni. Belle etichette in carta.



A cura di LAURA MANTOVANO

vicolo della Vaccarella, 11/a - tel. 6865549 - chiuso domenica e lunedì a pranzo - carte di credito tutte - coperti 30 - orari di cucina: 13-14.45/20-23.00. Prezzo medio 75mila vini escl. Il locale è piccolo; prenotazione d'obbligo, dunque, per assicurarsi un tavolo e assaporare così una delle più divertenti cucine di pesce della capitale. Grande materia prima, cotture veloci e un pizzico di fantasia, senza strafare e stravolgere gli autentici sapori del mare. La cuoca, Emanuela, è giovane e autodidatta, ma ha imparato a dosare bene gli ingredienti. Ecco allora che in tavola, fra cotti e crudi, arriva una serie di proposte. Crostini con carciofi, calamaretti e tartufo, filetti di rombo con pure; piccolo fritto di verdure e crostacei; fettucine con mazzancolle, pomodoro e scaglie di pecorino; ravioli di pesce; filetti di spigola con carciofo alla romana, fragolino ripieno di pomodori Pachino cotto al forno. Un misto dolci per finire. In sala, a coordinare il servizio, Gianfranco Panattoni. Belle etichette in carta.

**La Dispensa**

■ Sabato di Carnevale, sabato in maschera. E se fosse una maschera buona da mangiare? A dar forma e corpo all'idea è uno dei più giovani e fantasiosi maestri cioccolatieri italiani, Maurizio Proietti. Fondenti, al latte o con cioccolato bianco, le maschere (solo per gli occhi o «a tutto tondo») fanno bella mostra di sé, come gioielli, nelle vetrine della bottega del maestro in via Leonina, nel cuore del rione Monti.

Piccoli capolavori certo, ma non gli unici. Il piatto forte di Maurizio, infatti, sono i cioccolatini sfornati giornalmente in una serie incredibile di gusti. Classici a parte, in un crescendo di sapori dal bianco al superamaro, non perdetevi i parisiens, i cuoricini con crema al Grand Marnier e i boeri.

La Bottega del Cioccolato, via Leonina, 82 - tel. 4821473. Chiuso la domenica; orario continuato 9.00/20.00

**Regno di Bacco**

■ Il Montepulciano d'Abruzzo è un vitigno autoctono. Secondo per diffusione in Italia solo al Sangiovese. Questo per ribadire che non c'è alcuna attinenza con i vini prodotti nella zona di Montepulciano (come il Vino Nobile), ottenuti da tutt'altre uve. Camillo Montori è il titolare dell'azienda che ha il merito di aver, per prima, avvicinato la grande clientela a un vitigno generoso ma con, nel passato, immeritata fama di «rusticità». Il suo Fontecupa '93 conserva profumi austri tipici di frutta rossa matura. Elegante, suadente all'assaggio; armonico, con segni di acerbità nei tannini, auspicio di una straordinaria longevità.

Eccellente anche il Leneo Moro '94, uvaggio con cabernet e merlot. Montepulciano d'Abruzzo Fontecupa '93. L. 14mila A Roma da Costantini, tel. 3213210

[Roberto De Viti]

Di qui fino al Duemila il Vaticano conierà dieci aurei

Monete d'oro sul Giubileo

■ Usciranno il 28 febbraio prossimo due monete vaticane coniate in oro dal valore nominale di cinquantamila e centomila lire (che saranno però vendute a prezzi ben più elevati del loro valore teorico); i due aurei sanciranno il ritorno dello Stato papale alle coniazioni nel metallo prezioso, rispolverando in questo modo una tradizione abbandonata nell'ormai lontano 1959 (anno in cui uscì l'ultima moneta d'oro - valore nominale centomilare - con l'effigie di papa Giovanni XXIII).

A giustificare l'emissione è il cammino verso l'«anno santo» del Duemila.

I dettagli

Ad anticipare i dettagli sull'emissione delle monete è stato il mensile specializzato "Cronaca Numismatica"; il giornale, nel suo

prossimo numero, conterrà il testo di un'intervista al responsabile dell'Ufficio Numismatico Vaticano, Pier Paolo Francini. Il Vaticano con questa iniziativa si affianca all'Italia che da qualche tempo ha ripreso la coniazione di monete d'oro appunto nei tagli da cinquantamila e centomila lire.

Ma gli aurei vaticani - a differenza delle normali monete papali - non saranno uguali nel peso e nel diametro alle monete italiane (e avranno quindi corso legale solo all'interno della Città del Vaticano): innanzitutto le monete d'oro vaticane hanno un "titolo" superiore (cioè, come si dice, un oro più «fino») pari a 917 millesimi contro i 900 millesimi delle monete d'oro italiane; il diametro sarà inoltre leggermente maggiore; identico invece il peso.

Il costo

Le due monete costeranno 310mila lire (quella da cinquantamila lire nominali) e 620mila lire (quella da centomila lire nominali). La tiratura massima è prevista in seimila esemplari. Le due monete recano, curiosamente, l'indicazione dell'anno 1996 anziché quella dell'anno 1997.

Il Vaticano - spiega Pier Paolo Francini nell'intervista rilasciata al mensile «Cronaca Numismatica» - emetterà però altre monete d'oro da qui al Duemila: quelle con l'indicazione 1997 usciranno nel febbraio 1998; altre emissioni si avranno poi nel febbraio del 1999, nel dicembre 1999 e, infine, nella primavera del Duemila.

In tutto, è stato precisato, saranno dieci le monete d'oro dedicate all'«anno santo» del Duemila.

**Gelati gratis in piazza di Spagna per protesta**

Più di mille coni gelato sono stati offerti gratuitamente ieri in piazza di Spagna in segno di protesta dagli oltre 40 ambulanti che da mercoledì scorso presidiano la piazza per manifestare contro il rilascio di una licenza da parte della I circoscrizione ad un ambulante in vicolo del Bottino. «Visto che anche il presidente della I circoscrizione, Claudio Morezzi ha ammesso nei giorni scorsi che si è trattato di un errore - ha detto Claudio Fedeli - quello che francamente ancora non abbiamo capito e perché all'ambulante di vicolo del Bottino non è stato ancora tolto il posteggio. Questo ci fa pensare che ci siano degli illeciti». La protesta proseguirà ancora, hanno fatto sapere gli ambulanti - fino a quando il furgoncino di vicolo del Bottino non andrà via. La questura, inoltre, ci ha prorogato il permesso fino a mercoledì prossimo».

anche in culo alla luna

PRONTOPONY
RECAPITI URBANI NAZIONALI INTERNAZIONALI
06-4460300

Niente confini per Prontopony il nuovo servizio specializzato nei recapiti, anche quelli impossibili!

Solo Prontopony mette a vostra disposizione gli strumenti per giudicarlo: si preoccupa di aggiornarvi in tempo reale sull'avvenuta consegna. I suoi ragazzi sono seri e fidati, selezionati fra tanti, per garantirvi la qualità del servizio e del nome Prontobollo. Smettete pure di sudare, Prontopony è già qui!

PRONTOBOLLO
PRONTO A TUTTO.