03VAR03A0310 04VAR02A0410 FLOWPAGE ZALLCALL 12 20:43:07 10/02/98

L'INTERVISTA ■ Il Politecnico, il Sessantotto, il Pirellone: Gianfranco Ferrè racconta la città

Milano dentro le sue cerchie antiche

«È apatica, in mutande come il sindaco Albertini sempre più chiusa entro i Navigli»

di **GIANLUCA LO VETRO**

MILANO «Non da segni verso l'esterno: è tornata a chiudersi nelle corti, ad arroccarsi nei palazzi come nel Medioevo. Che tragedia questa Milano degli Anni Novanta». Pronto a celebrare 20 anni di attività con l'inaugurazione della sua nuova sede nell'ex Palazzo del Gondrand e con due sfilate-evento in calendario il prossimo 8 ottobre, Gianfranco Ferrè, classe 1944, ripercorre la sua storia professionale da un punto di vista architettonico. Dai tempi del liceo a Legnano all'arrivo nel capoluogo lombardo per frequentare il Politecnico: dalla Milano dove debuttò nel '78 insieme a una stretta rosa di colleghi, alla «città da bere» in cui sarebbe esploso il made in Italy, l'architetto della moda passa in rassegna i suoi maestri, i punti di riferimento ma anche l'evoluzione del tessuto urbano e delle costruzioni. «Che in fin dei conti - teorizza il creatore - sono pur sempre contenitori di persone, alla stregua degli abiti».

Architetto, partiamo da Legnano, dal figlio di una famiglia borghese iscritto al liceo scientifico

Sognavo di fare il farmacista, perché ero affascinato dai grandi vasi dei laboratori. Ma mi piacevano l'algebra, la geometria e la storia della letteratura. In altri termini, la civiltà del passato e il calcolo del futuro, che avrei conciliato iscrivendomi alla facoltà di architettura del Politecnico nel '63.

Cosa ricorda della Milano prossima al '68. Quanto ha influenzato la sua carriera, il Politecnico della contestazione?

Le basti pensare che ho avuto come docenti Franco Albini e Piero Bottoni. Gae Aulenti e Aldo Rossi erano «solo» assistenti. Sono stati momenti veramente ricchi. Alle lezioni sul sistema teatrale intervenivano Strehler e Grassi. Quando Le Corbusier aveva presentato l'ospedale di Venezia, avevamo organizzato una spedizione in massa nella città lagunare. Per tre mesi siamo stati nei paesi scandinavi con Alvar Aalto, grande maestro poco compreso, perché apparteneva a una cultura troppo settentrionale, razionale e scarsamente suggestiva per noi. Le aule immense erano piene di fumo e di idee. Mentre per le strade di Milano, Christo impacchettava il monumento di Leonardo Da Vinci e i pilastri della galleria.

E la moda?

Non mi passava neanche per la mente. Mi colpiva la personalità di certi abiti indosso alle mie amiche. Che poi scoprivo essere disegnati da Roberta di Camerino. Io stesso vestivo con golf inglesi e pantaloni grigi anche perché ero più magro e biondo.

Ai tempi della contestazione?

Certo. Non erano di sicuro questi abiti ad impedirmi di fare le assemblee o di andare in corteo.

Torniamo all'architettura. Quali lezione di quel Politecnico avrebbe poi applicato nella sua moda?

In generale la regola che il futuro non si possa rivoluzionare, ignorando il passato. Così, come alla contestazione deve seguire una nuova tradizione che architettonicamente ritrovavo in Rossi.

Piazza Vetra sarà recintata: un'operazione, secondo Ferrè, di miseria culturale

Quanto alle lezioni particolari, nel mio lavoro cerco sempre il senso della poesia di Nathan Rogers e quello dell'analisi di Franco Albini con cui ho sostenuto la mia tesi sul metodo analitico della composizione.

Dopo la laurea e prima dei successi in passerella, c'è stata una lunga parentesi in India. Anche Ferrè non ha resistito ai figli dei fiori?

Diciamo che in quella cultura ho trovato e messo a fuoco la mia attitudine professionale: lavorare sulla materia, dalle prime spille pop alle sperimentazioni sulla gomma. In seguito avrei scoperto quanto mi fossero congeniali le forme religiose e non violente degli abiti indiani, mentre quelle della cultura occidentale, mutuate dalle armature, sono aggressive. Del resto sono figlio della poesia e della geometria. Ricorda le mie materie preferite al liceo. Ancora oggi, sono felice quando mi commuovo.

Come in quell'ottobre del '78, quando sfilò per la prima volta a Milano la linea Oaks all'hotel Principe di Savoia?

Tuttora piango al termine di una passerella.

Fatto sta, che - si fa per dire - di lacrima in lacrima, nell'89 Ferrè è sbarcato a Parigi come stilista della maison Dior. Che impatto ha avuto con la capitale francese?

La conoscevo e la amavo da tempo. Perché riesce a conciliare storia e modernità. È come se ci fosse un 'etica che salvaguarda i secoli passati, i ricordi della capitale di un regno. Anche se non mancano segni di attualità come il Beaubourg. Proprio questa mancanza di limiti cronologici agevola la fuga in senso lato. Non certo per il peccato, come vuole una tradizione deteriore, ma per la testa. Che spazia libera come le volute di fumo e le intelligenze in quelle aule del Politecnico.

E Milano? Il boom del made in Italy negli Anni '80 non ha contribuito a internazionalizzare il capoluogo lombardo?

Vede, Milano è nata dalla fusione di piccoli fortilizi. Gli Sforza hanno fatto fatica a costruire il Duomo e il Castello. Tutto sommato, questa chiusura architettonica e mentale, continua a caratterizzare la nostra città, risolta tra le mura dei vecchi navigli. Nel '68 tutto sembrava più bello, proprio perché si erano infittiti gli scambi umani. Ma anche quando la città ha cercato di darsi un futuro, costruendo il grattacielo Pirelli, sono emerse tutte le ambiguità di tale intenzione. Perché, per lo scarso senso ascensionale, non definirei quella costruzione, un grattacielo. Per non dire che l'effetto New York si ottiene dalla molteplicità di torri. Una sola, sembra soltanto il simbolo di un'intenzione. Meglio, allora, la Torre Velasca. Ha più carattere.

Si dice che negli anni Ottanta la moda abbia gonfiato i volumi degli abiti a immagine e somiglianza della società crassa alla quale si rivolgeva. Condivide? C'è un corrispettivo architettonico di questo fenomeno?

Sì, un edificio in piazza Meda dietro la chiesa di san Fedele del quale non voglio neanche sapere il nome.

Insomma, la Milano da bere più che cresciuta era gonfiata? Come si sentiva e come si sente Ferrè, che in qualità di stilista è stato autore e attore di quel particolare momento storico e del suo declino?

A differenza di tanti altri colleghi non mi sono adeguato al sistema della comunicazione. Continuo a lavorare con un senso estremo della concretezza. Risultato: io sono qui da 20 anni gli altri ... vedremo.

Dunque, negli Anni '90 che l'hanno vista anche in tribunale dal giudice Di Pietro, non è cambiato nulla?

Per quanto mi concerne, c'è stato un consolidamento del marchio e della figura professionale dello stilista. Che non è più considerato un capriccioso ma una mente a capo di un'impresa. Quanto a Milano, mi sembra che stia tornando a chiudersi sempre più in quei famosi fortilizi medievali.

Anche la recinzione di piazza Vetra è una chiusura?

Quella, la definirei miseria. Ma cosa vuol farci, quando il sindaco è in mutande?

Dia lei un suggerimento, architetto

Aiutare la gente a riscoprire la voglia di impegnarsi. Altrimenti si vive in un'apatia manierista. Tanto che si torna dalle vacanze «già stanchi», per definizione.

RISTORANTI ROMA INTERNET RISTORANTI ROMA INTERNET RISTORANTI ROMA INTERNET RISTORANTI ROMA INTERNET RISTORANTI ROMA INTERNET RISTORANTI ROMA INTERNET RISTORANTI ROMA INTERNET RISTORANTI ROMA INTERNET RISTORANTI ROMA INTERNET RISTORANTI ROMA INTERNET RISTORANTI ROMA INTERNET RISTORANTI ROMA INTERNET

RISTORANTI DI ROMA

SELEZIONATI PER ZONA E INSERITI NEL CIRCUITO INTERNAZIONALE INTERNET SITO: http://www.itn.it/ristoranti-roma

ROMA NORD

DA TESONE HOSTARIA-PIZZERIA
Via Dardanelli 5/7 ang. V.le Angelico
- ☎ 37258603/3729582
Fusilli alla Fiorentina/fettuccine con funghi porcini/pizza con forno e legna Martedì - L.35/45.000

MILLE VOGLIE
Via Ajaccio 47/51 - ☎ 8414856
Pizzeria/buffet specialità antipasti/martedì e venerdì pesce fresco - chiuso sab. pranzo e domenica - L.25/40.000

KABAB
Via di Grotta rossa 52/52a (Cassia) - ☎ 30310231
Cucina Iraniana/Locale di cucina persiana con sottofondo di musica TIPA - Lunedì - L. 25/35.000

DA GIANNI AL CACIO & PEPE
Via G. Avezzana 11 (Prati) - ☎ 3217268
Bel locale/Nella bella stagione raddoppia la capienza con TAVOLI ALL'APERTO/cucina classica con qualche inflessione romanesca/Imperiali i tonnarelli cacio e pepe, la carbonara e il polpettone/Pesce (ottime le alici fritte) in generale il martedì e venerdì - domenica chiuso

L'INSALATA RICCA 6
P.zza Risorgimento 5 - ☎ 39730387
Prezzi leggeri/ottima pasta/grandi insalate

TRE SCALINI
Via Serra 15 (C.so Francia) - ☎ 3337195
Vicinissimo a Corso Francia un indirizzo da ricordare/Pizze di tutti i tipi /ottimo servizio e qualità/pizza anche a pranzo e consegne a domicilio in zona

HOSTARIA GIOVANNI
Via Antonio Serra 4 (C.so Francia) - ☎ 3337192
Cucina marchigiana e pesce fresco tutti i giorni/aperto la sera dal martedì al sabato/aperto a pranzo solo la domenica/chiuso dom.sera e lunedì -L.40/50.000

GIRARROSTO TOSCANO DI PIETRO BRUNI
Via Germanico 56 - ☎ 39725717
Tipica cucina Toscana/carne alla brace
Lunedì -L.50/60.000

TUTTI PER UNO
Via Vittoria Colonna 21 (P.zza Cavour) - ☎ 3200334
Accogliente e studiato per una clientela che ama le piacevolezze unite al "fast Italiano"/ottime pizze/focacce imbottite/insalate/sfizi e qualcosa in più (ottima carne) ottima la focaccia farcita di pomodoro Pachino/buone le pizze napoletane e la griglia/a pranzo interessanti offerte economiche/aperto a pranzo e a cena/carte di credito tutte/domenica a pranzo chiuso

ARCIPELAGO
Via Col di Lana 8 ☎ 3223642 - fax 3223639
N. verde servizio clienti 167-272185/steak house/pizzeria/ristorante/credit-cards tutte
Internet: http://www.vanni.it
E-mail: vanni.frattinaet@world.it

IL PERISTILIO
Via Col di Lana 8 - ☎ 3264901 - fax 3223639
N. verde servizio clienti 167-272185/i sapori dell'alta cucina/il piacere di incontrarsi in un ambiente esclusivo e raffinato/credit-cards tutte
http://www.vanni.it - E-mail: vanni.peristilionet@world.it

ROMA SUD

COCCO BRILLO PUB
Via Giolitti 367/371 ang. Via Manzoni - ☎ 4454659
Bel indirizzo dove gustare una ottima pizza o specialità di pasta/pizzeria forno a legna/birreria/spaghetteria-aperto fino a tarda notte - CONSEGNE A DOMICILIO

CECILIA METELLA
Via Appia Antica 125 ☎ 5136743
Cucine Internazionali, Italiane e Romane
Lunedì - L. 30.000/70.000

CASAL MOLARA - GROTTAFERRATA
Via Anagnina km. 24 ☎ 9458272
In un bellissimo rustico del 600, con ampio giardino affacciato su una verde vallata, sorge questa struttura nel cuore dei castelli Romani ideale per banchetti e matrimoni/cucina regionale/parcheggio interno - martedì - L.35/50.000

CIARLA AL "ALBERONE"
P.zza Alberone 1 ☎ 7803842
A pochi passi dall'alberone, fermata metro Ponte lungo, nel quartiere Appio, Ciarla ci offre: la pizza anche a pranzo//fritti croisant's/trattoria con cucina Romana DOC/ingredienti genuini/gestita direttamente dal titolare/particolarità marinare/pesce fresco/anche bottiglieria con pregiata carta dei vini/pacchi regalo/enoteca - martedì - L.20/45.000

CENERENTOLA - FRASCATI
Via tuscolana 85 ☎ 9409247
Cucina casareccia con ingredienti freschi e genuini
Mercoledì - L.30/50.000

APPIO CLAUDIO - QUARTO MIGLIO
Via Vallericcia 11 ☎ 7188691/7185101
Ristorante con ampio parcheggio/pizzeria con forno a legna/salone per banchetti- Lunedì - L.30/60.000

MYOSOTIS
Via Casilina 1622 (Torre Gaia) ☎ 2053943 fax 2032132
Il meglio per i Vostri ricevimenti/sale per banchetti da 80 a 250 posti/sale riservate/pizzeria con forno a legna/giardino e parcheggio interno/carte di credito tutte/lunedì riposo

DA CHE MONDO È MONDO
Via della Selva 196 ☎ 9363688
Aperto la sera dalle 19,30 in poi, sabato e domenica anche a pranzo/bel locale improntato sulla cortesia e raffinatezza sia nella gastronomia che negli arredi/cucina Svizzera e nouvelle cousine, specialità: "mondo di terra" con carni rosse e bianche marinate/ "raclette"/ fonduta/verdure di stagione e altre delizie/piatti nostrani e dessert/da visitare assolutamente - pranzo medio L. 35.000 vini esclusi - chiuso lunedì

TRATTORIA DEI CACCIATORI - GENZANO
Via I. Belardi 76 - ☎ 9396060
Cacciaggione tutto l'anno - Martedì - L.35/45.000

ROMA CENTRO

PAPA GIOVANNI
Via dei Sediari 4 - ☎ 6863308
Ambiente rustico-elegante molto curato/originale rivisitazione della cucina romana e regionale/ricche insalate di antipasto/baccalà/trippa/cacio e pepe/dolci della casa/notevole scelta di vini, più di 700 etichette/credit cards tutte/consigliata la prenotazione

LE CUPOLE
Via L. Caro 21 (Prati) - ☎ 3614114
Servizio accurato e attento fino a tarda sera/buona offerta piatti classici/ottimo pesce/tonnarelli agli straccetti di mare/maccaroncelli alle vongole veraci e asparagi/linguine all'astice/rombo al forno. Da provare nei piatti di carne la tagliata/vasta scelta di antipasti e dolci/aria condizionata/credit cards tutte - chiuso lunedì

ANTICA ENOTECA
Via della Croce 76/b - ☎ 6790896
Specialità gastronomiche/ampia scelta di vini - sempre aperto - L. 20/50.000

LA MONTECARLO
Via dei Savelli 12 (centro storico) - ☎ 68801053
A pochi passi da Piazza Navona nel cuore del centro storico romano l'antica taverna delizia con la tipica cucina romana/Qualità e servizio per mangiare bene spendendo il giusto - L. 35.000 circa incluso ottimo vino della casa selezionato

AL "34"
Via Mario Dé Fiori - ☎ 6795091
Cucina tipica Italiana espressa e di ricerca
Chiuso lunedì - L.40/50.000

IL FALCHETTO
Via Montecatini 12 - ☎ 6791160
Cucina nazionale e cacciagione - Venerdì - L.35/45.000

MARIO
Via della Vite 55 - ☎ 6783818 fax 6798419
Cucina tipica Toscana
Domenica - L.35/50.000

LA TAVERNA DEGLI AMICI
P.zza Margana 36/37 (P.zza Venezia) - ☎ 69920637
Nella storica osteria del Goethe, a due passi da Piazza Aracoeli, questa caratteristica osteria ci fa ritrovare i sapori della tipica cucina romana/ingredienti genuini e servizio cordiale fanno un indirizzo da non perdere

CICCIA BOMBA
Via del Governo Vecchio 76 - ☎ 68802108
Nel cuore del centro storico un bell'indirizzo con cucina tradizionale romana e ottima carne Argentina/martedì e venerdì anche il pesce/bella sala luminosa e curata/arredamento con vecchi mobili di banca stile Napoleone III/il menù cambia ogni giorno - chiuso mercoledì - L. 35.000 circa

ARTU'S PUB
Via De Pretis 77/a - ☎ 4746966
Aperto solo la sera/ambientazione suggestiva in castello medioevale dove si possono bere birre del marchio John Martin's accompagnate a piatti freddi, caldi e pizze/musica d'ascolto - chiuso lunedì - e martedì

TAVERNA SOTTO VENTO
Via de' Ciancaleoni 31 (Via Panisperna) - ☎ 4742265
Locale ben articolato su due piani con zona ristorante in quello inferiore all'interno di un suggestivo gazebo molto romantico/menù prevalentemente di pesce (linguine allo scorfano, polpo verace con olive di Giara/rombo in crosta di patate) anche gustose specialità calabresi come i Fileja (spaghettoni fatti a mano con spuntature di maiale) dolci casalinghi e ottimi gelati

BACCO
Via Arco del Monte 94 - ☎ 68805349
Bel locale articolato su due piani/il menù cambia sempre ogni settimana/servizio cordiale e ingredienti genuini/possibilità di scelta su 3 tipi di menù: menù di pesce L. 25.000/menù tipico di Bacco L. 18.000/ menù vegetariano L. 18.000/Tutti i menù bevande escluse/sempre aperto tutto l'anno

L'ARCANO
Via delle Paste 102 (centro storico) - ☎ 6786929
Una antica versione dei 12 Arcani alle pareti è l'unico riferimento al nome del locale/cucina classica, da assaggiare i fusilli fatti in casa con zucchine e vongole/gnocchi di patate con scampi/zuppa di farro/pesce fresco sempre/dolci della casa e vasto assortimento di vini d'annata - chiuso lunedì e sabato a prenzo

MYOSOTIS
Vicolo della Vacarella 3/5 - ☎ 6865554
Nel centro di Roma il nuova nato della famiglia Marsili, eleganza e menù come da tradizione/bella varietà di pani (normale-alle olive-al formaggio e pancetta) pappardelle in salmì di lepre o cinghiale/straordinaria frittura di pesce di paranza/ottimo carrello dei bolliti/dolci eccezionali/servizio cordiale/buona carta dei vini/carte di credito tutte

PICCOLA ROMA
Via Uffici del Vicario 136 - ☎ 6798606
Nel cuore del centro storico romano il ristorante Piccola Roma vi propone una cucina tipica romana/carte di credito - Domenica - L.40/50.000

VENERINA
Via Borgo Pio 38 - ☎ 6864551
Carne e pesce fresco
Sempre aperto - L.40/50.000

ARNALDO AI SATIRI
Via di Grottapinta 8 (centro storico) - ☎ 6861915
Lume di candela/cucina classica e creativa (da assaggiare pasta alla crema di cavoli, rognoncino al pepe verde) - martedì - L.35/40.000

PAPA BACUS
Via Toscana 36 ☎ 42742808
Tra gli indirizzi migliori per ritrovare la cucina Toscana (del Casentino in particolare) alcune proposte: acqua cotta/ribollita calda e fredda/torielloni di patate al burro e salvia/fiorentina e pesce tutti i giorni/buona selezione di vini italiani e francesi/carte di credito tutte/gradita la prenotazione - chiuso sabato a pranzo e domenica

THE COW BOY
Via F. Crispi 68 ☎ 4883504
In stile vecchia America nel cuore del centro, aperto dalle 11 all'1,30/offre un menù completo con piatti caldi e freddi, soprattutto con cucina TEX-MEX/le birre alla spina sono del gruppo Guinness - chiuso il lunedì

MAD JACK
Via Arenula 20 ☎ 68808223
L'ambientazione ricorda il classico Irish pub, con moquette, divanetti e tanto legno/ birre della Guinness/ panini/crostini/insalate e dolci/musica d'ascolto e il mercoledì e giovedì con musica dal vivo (specialmente rock) anche Disco Pub con D.J.

LE VOLTE
Piazza Rondanini 47 ☎ 6877408
Pesce fresco e carne
Chiuso il martedì - L.40/60.000

TRATTORIA SORA LELLA
Via Ponte Quattro Papi (Isola Tiberina) ☎ e fax 6861601
Cucina classica romana/ampia carta di vini - chiuso domenica - L. 60/65.000

DA VINCENZO
Via Castelfidardo 4 (Esedra) - ☎ 484596
Bel locale semplice e grande ideale per gli amanti del pesce cucinato secondo tradizione. Il proprietario Vincenzo dirige tutto con molta attenzione e cordialità/ottimi antipasti di mare, di terra e vegetali/anche antipasti caldi e freddi/specialità tonnarelli all'astice/aria condizionata/TAVOLI ALL'APERTO - chiuso domenica

ARLÙ
Borgo Pio 135 (Borgo) - ☎ 6868936
Bel indirizzo di Borgo Pio/ambiente intimo e raccolto/ottima cucina mediterranea rivista nei particolari, curata e sempre con ingredienti freschi e genuini/Buon pesce fresco e gradevole sottofondo musicale/Specialità: risottino con vongole e peperoni/fettuccine con cozze al pesto/dolci fatti in casa. A pranzo prezzi più leggeri e piatti unici (misto di verdure, varietà di affettati, insalata greca etc.) Aria condizionata/carte di credito tutte - domenica

L'INSALATA RICCA
L.go dei Chiavari 95 - ☎ 68803656
Prezzi leggeri/ottima pasta/grandi insalate

L'INSALATA RICCA 2
P.zza Pasquino 72 - ☎ 68307881
Prezzi leggeri/ottima pasta/grandi insalate

LA SEGRESTIA
Via del Seminario 89 - ☎ 6797581
Spazioso locale articolato su 2 livelli in più salette, l'inferiore con aria condizionata / Cucina classica con alcuni piatti della tradizione romana dal fritto misto all'italiana all'abbacchio, alla trippa / piatto forte il filetto alla Restovin / pesce fresco sempre / anche la pizzeria con forno a legna / Preferita la prenotazione il sabato, la domenica e dopoteatro / carte credito AE-DC-VISA- chiuso mercoledì

BIRRERIA VIENNESE
Via della Croce 21 - ☎ 6795569
Specialità oca arrosto e torta Sacher
Mercoledì - L. 22 / 40.000

ROMA OVEST

TONINO LO SCOPETTARO
Lungotevere Testaccio 7 - ☎ 5757912
Cucina Romana DOC
Sempre aperto - L.30/40.000

IL GIARDINO D'ABRUZZO
Via del Fontanile Arenato 77 (Bravetta) ☎ 6622249
La Signora Maria, abruzzese di Monteferrante, ha in repertorio i piatti tipici della sua regione: farfalle impazzite/penne del giardino d'Abruzzo / fettuccine alla Papalina / abacchio alla ciacciatora / scaloppine al limone / tiramisù della casa

IL CAMPIDANO
Via Fontebuono 7/9 ☎ 5400698
Vicinissimo a P.zale caduti della montagnola troviamo questo bel ristorante di specialità sarde e romane/pesce sempre con i sapori genuini della cucina mediterranea / ingredienti sempre freschi / serate tipiche sarde.

ELEFANTE BLU
Via Simone Martini 7/9 ☎ 5191651
Bel locale di ristorazione tradizionale dove si può gustare anche la pizza/partite di Roma, Lazio e Juve / musica dal vivo con aria condizionata / Attenzione!! Churrasqueria: carne alla brasiliana in cottura tipica

L'INSALATA RICCA 3
V. del Gazometro 62 ☎ 575176
Insalate e primi piatti/pizza anche a pranzo/prezzi leggeri - Lunedì - L. 15/30.000

L'INSALATA RICCA 4
P.zza Albania 3/4/5 ☎ 5743877
Ristorante - pizzeria/ prezzi leggeri / ottima pasta / grandi insalate

L'INSALATA RICCA 7
V. Grimaldi 52 ☎ 5576257
Prezzi leggeri/ottima pasta/grandi insalate

LA PIRAMIDE DA MAOMETTO
V.le di porta Ardeatina 114 (a 100 metri dalla piramide) ☎ 5759880
Ristorante egiziano e pizzeria / dolci orientali / cuscus / falafel kabab / danza del ventre e musica dal vivo - aperto solo la sera - chiuso mercoledì

CHECCO ER CARRETTIERE
Via Benedetta 10 (trastevere)- ☎ 5817018
Cucina romana e laziale - Domenica sera e lunedì -
L. 60/90.000

IL SEGRETO DI PULCINELLA - OSTIA
Via R. Namaziano 31 - ☎ 5672194
Bel indirizzo al mare di cucina genuina, ghiotte sfizioserie partenopee, ambiente simpatico e raffinato/anche pizzeria napoletana per tradizione/ottimo servizio e accurata selezione degli ingredienti - lunedì riposo solo invernale-

LA NUOVA RUSTICHELLA
Via di Bravetta 8-10-12-14 - ☎ 6623005 - fax 66014173
Ristorante e pizzeria / salone per banchetti / parcheggio interno - chiuso lunedì

SORA MARIA
Via P. Vitale 82 - ☎ 5215440
Tonnarelli ai funghi porcini / Martedì - L. 30/50.000

EUR CHINA
V.le America 127 (EUR) - ☎ 5923092
Tipica cucina Cinese / Sempre aperto - L. 25/35.000

MIRAGGIO CLUB
Via della Lungara 16 (trastevere) - ☎ 6875319
Specialità pesce fresco / piatti tipici romani e marinari / la sera anche pizzeria - lunedì - L. 35/40.000

L'INSALATA RICCA 3
Via del Gazometro 62 ☎ 575176
Insalate e primi piatti/prezzi leggeri/pizza anche a pranzo - chiuso lunedì - L. 35/60.000

TULIPANO NERO
Via Roma libera 15 (Trastevere) ☎ 5818309
Pizze classiche con forno a legna/martedì e venerdì pesce fresco - lunedì - L. 20/30.000

ROMA EST

L'INSALATA RICCA 5
Via Polesine 16/18- ☎ 44234476
Prezzi leggeri/ottima pasta/grandi insalate

GRAN SASSO
Via Como 10/a - ☎ 4403991
Al n. 10 di Via Como troviamo questo bell'indirizzo, ottimo servizio / qualità e cortesia / cucina fantasiosa / pesce fresco - chiuso domenica - L. 30/40.000

SARCHIAPONE
Viale Regina Margherita 182 ☎ 8554959
Pesce fresco tutti i giorni
Domenica - L.45/60.000

L'ARISTEO
Via Ofanto 6 ☎ 8551007
Buona cucina marinara di tradizione sarda, ottimo pesce e tanta cortesia/rombo ai funghi porcini in stagione/linguine all'astice/antipasti fantasiosi e le tipiche Seadas/vini regionali/carte di credito tutte - chiuso domenica

ZELIG
Piazza Fiume 77 ☎ 84241133/34
Locale eclettico/american bar/sala da the/raffinato caffè e ristorante/4 sale. la ristorazione veloce/ottimi antipasti/primi sfiziosi/carne e pesce/buona carta dei vini, quindi una offerta molto varia e completa - chiuso domenica - L. 30/35.000

LA BRUSCHETTA
Via Ancona 33 (Porta Pia) ☎ 44250244
Nata nel 1955 e gestita dai fratelli Nicolini toscani di Lucca/piatti tradizionali con porzioni generose/fettuccine ai funghi porcini/bucatini alla Amatriciana/orecchiette con broccoli/penne all'arrabbiata/gnocchi di patate con pomodoro e basilico. Da provare assolutamente la farinata genovese e la classica fiorentina rigorosamente alla brace/anche pizzeria con 31 tipi diversi/il dessert più richiesto: il profiterolo al limone/carte SI-MC-VISA - L. 25.000 circa escluso vino - chiuso lunedì

MIZZONI
Via Brescia 24 ☎ 8548155
Più noto come "Birreria Peroni" stile Liberty e luci discrete, posto ideale per una cena tranquilla/buona cucina casalinga, ingredienti genuini, servizio e cortesia/da martedì a venerdì tante minestre ma anche gulash/carré affumicato di maiale/carpaccio di cervo e marmellata di mirtilli/würstel/speck/strudel e sacher - chiuso dom. e lunedì

ROSATI
Piazzale Adriatico 7 (Montesacro) ☎ 87181744
Aperto solo la sera/pizza alla maniera napoletana/bruschette anche particolari e filetti di baccalà fritti - chiuso mercoledì - L. 20/25.000

HOSTARIA MENENIO AGRIPPA
Via Nomentana 633 (Montesacro) ☎ 86899352
Cucina romana a conduzione familiare/dolci fatti in casa/olio di oliva produzione propria/la sera pizza con forno a legna - chiuso mercoledì - L. 25/30.000

Da ritagliare e conservare

RISTORANTI ROMA INTERNET RISTORANTI ROMA INTERNET RISTORANTI ROMA INTERNET RISTORANTI ROMA INTERNET RISTORANTI ROMA INTERNET RISTORANTI ROMA INTERNET RISTORANTI ROMA INTERNET RISTORANTI ROMA INTERNET RISTORANTI ROMA INTERNET RISTORANTI ROMA INTERNET RISTORANTI ROMA INTERNET RISTORANTI ROMA INTERNET