Colore: Composite ----- Stampata: 15/03/02 22.05 ----- Pagina: UNITA - NAZIONALE - 6 - 16/03/02

l'intervista

"Una proposta unitaria per dare sponda politica al movimento di lotta e alle battaglie sindacali"

"Il movimento no global ha portato nuova linfa e ha avuto un effetto moltiplicatore Tanto che perfino il centrosinistra è tornato in piazza"

Bertinotti all'Ulivo: uniti contro la destra

Prima del 23 marzo un'assemblea di tutti i parlamentari dell'opposizione per scegliere gli obiettivi

Piero Sansonetti

ROMA A una settimana dalla manifestazione unitaria del 23 marzo, che sarà la conclusione di un mese e mezzo di mobilitazioni in tutt'Italia, e che preparerà lo sciopero generale, Fausto Bertinotti rompe un po' gli schemi e si fa avanti con una proposta unitaria. Rivolta all' Ulivo. Cosa che non aveva mai fatto negli ultimi quattro anni. Propone una convergenza tra quelle che lui chiama, al plurale, «le opposizioni». Per dare sponda politica e parlamentare al movimento di lotta e alle battaglie sindacali. La proposta è abbastanza precisa: una assemblea dei parlamentari di tutti i partiti del centro sinistra e della sinistra, da tenere prestissimo, per vedere se si trovano dei punti comuni sui quali lavorare insieme. Senza pretendere di annullare le differenze che dividono «le due sinistre». Ma accantonandole, per dare insieme una risposta forte al «berlusconismo». Del resto, anche sulle differenze tra le due sinistre, Bertinotti crede che siano in corso molti cambiamenti, che i confini siano diventati più fluidi, più frastagliati e un po' più labili rispetto a un anno fa.

Bertinotti, quali possono essere i punti comuni sui quali convergere?

«Vedo la necessità di una azione su tre piani. Il piano parlamentare, quello programmatico e quello politico. Sul piano parlamentare la mia proposta è semplicissima: organizzare l'ostruzionismo contro la legge per la modifica dell'articolo 18. Io credo che le sinistre debbano dare sponda al movimento sindacale. Senza strumentalizzarlo, senza forzarlo. Per carità, quello sarebbe un errore gravissimo. Per esempio se noi cercassimo di presentare lo sciopero generale come uno sciopero politico, uno sciopero per mandare via Berlusconi, faremmo una sciocchezza.. Però si devono trovare delle sinergie tra lotta sindacale e lotta di opposizione in Parlamento. L'ostruzionismo penso che sia l'idea giusta».

E sul piano del programma?

«Dobbiamo trovare una piattaforma comune. Che ci permetta di essere efficaci sui temi fondamentali. Io credo che potremmo decidere una vera e propria stagione referendaria. Non solo per difenderci dall'attacco della destra, ma per contrattaccare. Il primo referendum secondo me dovrebbe essere per ottenere l'allargamento dell'articolo 18 dello Statuto dei lavoratori (cioè del divieto di licenziamento senza giusta causa) anche alle aziende con meno di 15 dipendenti. Io faccio questo ragionamento: il fatto che l'articolo 18 protegga solo una parte della classe lavoratrice è il punto debole. Infatti la destra attacca qui. Cerca di fomentare la divisione sociale. È qui che deve passare la controffensiva. Partendo da una ovvietà: in questi anni è cambiata la struttura industriale e produttiva. È cambiato il rapporto quantitativo tra grande impresa e impresa medio-piccola. Nei primi anni '70, quando fu varato lo Statuto, le aziende sotto i 15 dipendenti non erano la spina dorsale del sistema».

Tu dici una stagione di referendum...

«Sì, credo che dovremmo promuoverne tanti, usarli come strumento di lotta: sulle rogatorie, sul conflitto di interessi (se loro insisteranno sulla legge-beffa) e poi anche su temi più generali, magari non strettamente legati alle battaglie di politica interna. Per esempio sulla Tobin Tax. E partire da qui per trovare convergenze tra Ulivo e sinistra radicale anche sul piano politico. Nel senso che credo che dobbiamo lavorare per costruire dialogo, convergenze e azioni comuni coi grandi movimenti che sono in campo. Il movimento che viene chiamato no-global, il movimento sindacale e anche tutto il movimento dei girotondi che ha smosso nell' ultimo mese le acque del centro-sinistra».

Che giudizio dai su questi movimenti e su come stanno "strattonando" la politica italiana?

«Il movimento no-global non solo ha portato nella nostra politica nuove idee e nuova linfa. Ma ha avuto un effetto "moltiplicatore" per molti altri protagonismi. E' come se avesse fertilizzato il terreno, e su questo terreno chiunque butta un buon seme lo vede germogliare in fretta, mentre fino a qualche tempo fa il seme moriva bruciato. E così abbiamo visto la ripresa vigorosa del conflitto sociale, abbiamo visto uno dopo l'altro nascere nuove organizzazioni e nuovi movimenti democratici che vengono dalla società civile, abbiamo visto persino il centro sinistra tornare in piazza».

Ma tu dici che le sinistre restano due. Non ti pare una cosa innaturale? «Poteva essere logico che fossero due quando una era al governo e l'altra aveva scelto l'opposizione. Ora sono tutte e due all'opposizione, che senso a dividersi?

«Il fatto che una delle due sinistre governasse e l'altra no era un l'effetto della divisione, non era la causa. La ragione della divisione era il giudizio che si da su questa globalizzazione. Il centro-sinistra (non solo quello italiano, il centro-sinistra di tutto il mondo) ha pensato che questa globalizzazione potesse essere utilizzata come fattore progressista. Cioè che avesse in se un nucleo vitale, di modernizzazione, e che valorizzando questo nucleo si potessero temperare le politiche liberali e governare da sinistra la modernizzazione. L'altra sinistra, chiamiamola radicale - della quale noi facciamo parte - ha pensato che questa globalizzazione fosse contro la modernità, e fosse qualcosa che trasformava l'eccezionale potenziale innovativo di cui si dispone, anziché in progresso in arretramento sociale. Fino alla demolizione del compromesso sociale e democratico che era stato la base della vita politica in occidente nella seconda metà del 900. Vedi, non parlo di due sinistre per un capriccio. La divisione è molto netta e molto politica».

Da qualche mese però mi pare che su tutti questi temi la discussione si sia riaperta a 360 gradi. Non è così?

«Ci sono delle notevoli novità per via dell'affermarsi del movimento no-global. Questo movimento ha fatto saltare tutti gli schemi. Ha messo in circolazione un'enorme quantità di politica. Ha rotto i confini, le linee di contrasto tra le due sinistre. O almeno le ha molto fluidificate. Anche perché è un movimento che raccoglie culture politiche lontane tra loro, e certamente non tutte interne allo schema della sinistra radicale. Il movimento ha fatto irruzione anche dentro quella che io chiamo "sinistra liberale", ha riaperto la discussione, il dialogo. Diciamo che le sinistre restano due, ma che sono molto aumentate le possibilità di dialogo. Il movimento no-global ha posto due discriminanti. Il no alla guerra e il no al neoliberismo. Sono la coordinata e l'ascissa: dentro c'è una gigantesca tavola cartesiana dentro la quale la sinistra può ricostruirsi».

Che giudizio dai sulla destra?

«Mi sembra che la linea scelta sull' articolo 18 costituisca una novità. Cambia il panorama. O almeno ci fornisce elementi di giudizio di cui prima non disponevamo. Non era, per me, così prevedibile la decisone del governo - dopo le mezze aperture dei giorni scorsi - di confermare la linea dura sull'articolo 18. Io mi aspettava quella che a scacchi si chiama la "mossa del cavallo". E cioè un colpo di teatro che scompaginasse gli oppositori e permettesse alla maggioranza di transitare lungo una linea ambigua. E invece, quando aveva sul piatto anche la possibilità di dividere i sindacati, di ottenere risultati politici di un certo rilievo, Berlusconi ha scelto la via dello scontro frontale. Anche a costo di ricompattare i sindacati e gli oppositori. E a costo di schierare le truppe su un fronte che non ammette armistizi o pareggi: i vince il governo o vincono i sindacati. Perché?, mi chiedo. Per tenere fede alle promesse verso la Confindustria? Non credo: anche la Confindustria era divisa. E allora? Io vedo una ragione di fondo: l'idea di importare il thatcherismo in Italia. Con tre obiettivi, legati l'uno all' altro Sconfiggere i lavoratori è il primo. Il secondo è sconfiggere i sindacati, demolirli. Perché il progetto di relazioni industriali non prevede la presenza pesante dei sindacati. Il terzo obiettivo è quello di rimettere in discussione tutto il sistema contrattuale italiano. Romperlo. Passando per l'abolizione del contratto nazionale di categoria, cioè dell'ultimo baluardo che aveva resistito tutti questi anni. È questa la sfida. Altrimenti non si spiegherebbe tanto accanimento».

Vengono in mente i primi anni della Thatcher e di Reagan. Anche la Thatcher e Reagan iniziarono con una sfida. La Thatcher ai minatori, Reagan ai controllori di volo. E vinsero.

«È inutile negarlo, il rischio c'è. Il rischio della sconfitta. Bisogna esserne consapevoli. Per questo credo che sia necessario unire le forze e contrattaccare. Uscire dalla rassegnazione, dalla subalternità. Dare sponda alla forza dei movimenti, e giocare anche noi tutto, per vincere la battaglia».

RISTORANTI DI ROMA

SELEZIONATI PER ZONA E INSERITI NEL CIRCUITO INTERNAZIONALE INTERNET SITO: www.ristorantidiroma.net

ROMA SUD

KOST TO KOST
Via Nocera Umbra 96 - ☎ 0678349207
Pizza disco-pub dove potersi immergere in un viaggio immaginario negli USA grazie ad una scenografia ad hoc. Musica dal vivo tre volte la settimana. Messaggeria, pizzeria e cucina Italiana, Messicana ed Americana. Animazione de "la formula magica" e disco-pub il fine settimana. Pay TV e Stream. Chiuso il lunedì.

CASAL MOLARA GROTTAFERRATA
Via Anagnina Km. 24 - ☎ 069458272
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 tipica regionale - parcheggio interno. Chiuso il martedì.
€ 18,00/25,00

IL TEMPIO DI ISIDE
Via P. Verri 11 (S. Giovanni) - ☎ 067004741
Nuova gestione e rinnovo della cucina/il locale si sviluppa in tre sale dominate da tinte color pastello/la cucina è a base di pesce e non solo/La pasta (maltagliati e gnocchi) è fatta in casa e la cantina ha un vasto assortimento di vini nazionali/antipasti di vongole e straccetti arrosto/moscardini al guazzetto/zuppa di pesce al coccio di terracotta con la crosta della pastella della pizza al forno (da assaggiare)/maltagliati con funghi porcini e vongole veraci/linguine con mazzancolle e scampi/gnocchetti alla pescatora/rombo alla Iside/spigole etc... - chiuso domenica.

APPIO CLAUDIO QUARTO MIGLIO
Via Vallericcia 11 - ☎ 067188691 - 067185101
Ristorante con ampio parcheggio/pizzeria con forno a legna/ingredienti sempre freschi e genuini/salone per banchetti - chiuso lunedì.
€ 15,00/30,00.

ROMA NORD

ZIO CIRO
Via Lucrezio Caro 53 (Prati) - ☎ 063231234
Grande locale su due piani, buona varietà di pizze Napoletane/Calzoni/Mozzarella di bufala/fritti sfiziosi ma anche piatti di cucina mediterranea (da provare le linguine alla Ciro con i frutti di mare). Formule: pizza napoletana in 30 gusti diversi a volontà € 8,50 e, a pranzo scelta menù del giorno tra margherita e marinara o primo con bibita € 5,50.

DA GIANNI AL CACIO E PEPE
Via G. Avezzana 11- ☎ 063217268
Bel locale; nella bella stagione raddoppia la capienza con tavoli all'aperto. Cucina classica con inflessione romanesca. Imperiali i tonnarelli cacio e pepe, la carbonara e il polpettone. Martedì e venerdì pesce in generale, ottime le alici fritte.
Chiuso la domenica.

MORGAVI
Via A. Caroncini 45 (Parioli) - ☎ 068088808
A due passi dal teatro Parioli, è un locale molto curato, un po' pub inglese (boiserie, pelle e pianoforte a coda) al piano inferiore. Sopra è riservato al ristorante con suggestiva vetrata. Filetto di struzzo al pantanegra / carpaccio di cervo affumicato / ottima carta dei vini.
Ogni giovedì sera cena romana. Il locale organizza feste private.
Tutte le sere musica dal vivo nel piano bar.

ROMA CENTRO

ANTICA ENOTECA
Via della Croce 76/b - ☎ 066790896
Specialità gastronomiche preparate con ingredienti freschi e genuini. Ampia scelta di vini - sempre aperto.
€ 10,50/25,50

DA PARIS
P.zza S. Callisto 7/a (Trastevere) - ☎ 065815378
Bel ristorante in posizione strategica celebre per la cucina Ebraico-Romana. Alcuni piatti come la minestra di arzilla, il risotto alle erbe, il fritto vegetale, la carne secca e le palle di ricotta sono assolutamente da provare. Anche i tagliolini con scampi e fiori di zucca/gnocchetti al ragù di pesce/stracotto di manzo con crocchette di patate e la creme brulès - buona carta dei vini con più di 150 etichette.

PAPA BACUS
Via Toscana 36 - ☎ 0642742808
Tra gli indirizzi migliori per ritrovare la cucina Toscana (del Casentino in particolare). Alcune proposte: acqua cotta/ribollita calda e fredda/tortelloni di patate al burro e salvia/fiorentina e pesce tutti i giorni/buona scelta di vini italiani e francesi. Carte di credito tutte - gradita la prenotazione - chiuso sabato pranzo e domenica.

ARNALDO AI SATIRI
Via di Grottapinta 8 (centro storico)
☎ 066861915
Lume di candela/cucina classica e creativa (da assaggiare: pasta alla crema di cavoli, rognoncino al pepe verde e moltissimi altri piatti preparati con ingredienti freschi e genuini) - chiuso martedì - € 18,00/21,00.

IL COVO
Via del Boschetto 9 - ☎ 064815871
Frequentatissimo locale in una delle stradine di Roma con più ristoranti. L'ambiente è molto curato. Sfiziosa e ricca scelta di antipasti al buffet (moscardini fritti, salmone al carpaccio etc..). ottimi primi tra cui spiccano i tagliolini al riccio di mare e quelli alla pescatrice. Secondi di pesce (orata alla vernaccia, spigola all'acqua pazza etc.) e di carne (filetto ai porcini, al tartufo e al barolo). Aperto solo la sera. A luglio e agosto si trasferisce all'Isola Tiberina.

IL CONVIVIO
Via dei Soldati 28 - ☎ 066869432
Cambio di indirizzo da via dell'Orso a via dei Soldati di un must della ristorazione romana. Lo spazio è raddoppiato ma l'atmosfera è rimasta quella intima e curata di sempre. La carta varia rapidamente: ecco dunque i fiori di zucca con insalata di porcini e guanciale croccante/i ravioli di merluzzo/il filetto di rombo profumato al limone/la quaglia in umido alla romana con pinoli e uva passa/il soufflè di crema di mandorle e prugne/Oltre alla carta, menù degustazione. Sempre più ricca la già vastissima carta dei vini - consigliabile prenotare.

LA TARTARUGA
Via Monte della Farina 53 - ☎ 066869473
Posti ben distribuiti in tavoli da due, in parte allineati lungo una parete munita di divanetti. valida carta dei vini di piccoli produttori a prezzi interessanti. Nel menù con qualche piatto che cambia quotidianamente, non perdete il buffet di freschi antipasti, spaghetti all'ammiraglia, risotto all'ortica, misto di bollito in salsa verde, baccalà alla veneta, tagliolini ai funghi porcini e porcini alla piastra. Dolci fatti in casa. Carte di credito tutte - bancomat - aria condizionata.

IL TULIPANO NERO
Via Roma Libera 15 (Trastevere) - ☎ 065818309
Sito internet: www.tulipanonero.it
Ottimo indirizzo per una cucina celiaca e non solo. Nel cuore di Trastevere, tavoli all'aperto, menù speciale senza glutine per gli affetti di celiachia. Oltre alle pizze classiche vanno per la maggiore quelle vegetariane e la Tulipano nero (funghi, uovo, bacon e scamorza), fritti / bruschette e calzoni / anche spaghetteria / ottima la carne alla brace.

IL CORSARO
Via del Boccaccio 6 - ☎ 064817915
Quattro chiacchiere - Specialità: solo pesce. Pasquale con passione e cordialità è alla guida del ristorante che gestisce dal 1964, testimoniata dai numerosi riconoscimenti appesi nell'unica e caratteristica sala. Il locale, solo 13 tavoli, richiestissimo di giorno da uomini di affari e da Giapponesi, a cena diventa l'ideale per una serata all'insegna della buona cucina di mare. L'ambiente è semplice ma curato e la cucina notevole, soprattutto perchè cambia secondo il pescato, seguendo l'andamento della pesca. Da provare gli ottimi e ricercatissimi polpi di Sicilia bolliti, la zuppa del nostromo, le linguine al nero di seppia, i favolosi molluschi e crostacei (quando veramente belli), le speciali zuppe del cuoco (che mantiene il tipo di cucina da oltre 30 anni), i dolci ed il limoncello fatto i n casa. E' consigliata la prenotazione - chiuso domenica - ferie 3 settimane in agosto - aria condizionata - carte di credito tutte - € 40,00

GRAPPOLO D'ORO
P.zza della Cancelleria 80 - ☎ 066897080
Nuova festione e accurato servizio. Tavoli all'aperto e due belle sale interne. Ingredienti genuini. Aperto sempre a pranzo e cena.

PIZZA CIRO
Via della Mercede 43/45 (centro storico) - ☎ 066786015
Pizza classica Napoletana in versione originale/scelta di piatti partenopei preparati con ingredienti freschi e genuini - sempre aperto.
€ 13,00/16,00

DAI TRE AMICI
Via della Rotonda 79 - ☎ 066875239
A pochi passi dal Pantheon troviamo questo bel ristorante che ci propone una cucina saporita e mediterranea/specialità Calabresi: farfalle calabresi con melanzane, pomodoro, fagiolini, pecorino e aromi segreti/fusilli alla Sorrentina/orecchiette con i broccoli/buon pesce di ogni tipo. Troviamo anche carne: abbacchio/stracotti alla rucola/arrosto. Vino di Rocca Priora e scelta di altre orecchiette.

IL PRIMOLI
Via dei Soldati 22/23 - ☎ 0668135112
Elegante ristorante al piano terra di palazzo Primoli sede del Museo Napoleonico. Il menù privilegia il pesce ma non manca la carne; insalate di astice e avocado / risotto pescatrice e limone / rombo in timballo di patate e olive / filetto al basilico e prosecco / ottimi i dolci tra cui la pera moscata con zabaione, pasta fresca pane e grissini fatti in casa / anche sfiziose pizze.

ECCE BOMBO
Via di Tor Millina 22 - ☎ 0668803469
Business dinners e dolci.
Chiuso la domenica - € 20,00/30,00.

PANCOTTO
Via di Tor Millina ang. via dell'Anima
☎ 064745277
Cucina internazionale / Piano bar - Sempre aperto festivi anche a pranzo - € 15,00/25,00

MARIO
Via della Vite 55
☎ 066783818 - Fax 066798419
Cucina tipica Toscana preparata con ingredienti sempre freschi e genuini. Chiuso domenica
€ 18,00/25,00

ROMA OVEST

I MANDRIANI
Via Licinio Refice 14 - ☎ 065053847
Eva e Roberto gestiscono da quasi 20 anni questo bel ristorante con giardino poco lontano dal raccordo anulare (a pochi metri dall'incrocio tra via Castelporziano e via Cilea). Ottima pasta fatta in casa/gnocchi tutti i giorni/ottima la brace/Molto buoni anche i primi e i dolci/funghi porcini in stagione/gulash e polenta con spuntature (in genere venerdì e sabato). La sera buone pizze cotte con forno a legna/Vino di Olevano sia bianco che rosso ma anche qualche etichetta.

OSTERIA AI MERCATI
Piazza del Gazometro 1 - ☎ 065743091
Ambiente riposante e familiare. Fettuccine alla castellana/culargiones sardi (ravioli ripieni di patate e formaggio) cecamariti pomodoro e rucola/filetto di maiale con castagne e porcini/cinghiale e filetti di rombo all'arancia/dolci e pera della signora Anna (tra cui torta di pera e cioccolato) e liquori assortiti.

MIRANDA - FIUMICINO
Lungomare della salute 39 - ☎ 066505077
Ottima struttura sul mare con ampio giardino all'aperto. Ideale per una gita fuori porta/Ristorante tradizionale/ingredienti genuini e servizio accurato/bel menù di pesce sempre fresco e non solo/Anche pizzeria/sala per banchetti, ideale per ricorrenze e pranzi di lavoro - chiuso martedì.

EUR CHINA RISTORANTE CINESE
V.le Ameriva 172 (Eur laghetto) - ☎ 065923092
Elegante atmosfera orientale/servizio rapido ed efficiente. Menù a scelta prezzo fisso € 8,00 (solo pranzo escluso i festivi): antipasto caldo+primo+secondo+bevanda non alcolica+caffè - sempre aperto.

DA CESARETTO
Vicolo D'Orfeo 20 - ☎ 266879269
Cucina Romana nel cuore di Borgo. Amatriciana DOC. La sera anche pizzeria. Tre sale capienti old-style. Buon vino locale - chiuso lunedì
€ 16,00 circa.

ARLÙ
Borgo Pio 35 (Borgo) - ☎ 066868936
Bell'indirizzo di Borgo Pio. Ambiente intimo e raccolto/ottima cucina mediterranea rivista nei particolari, curata 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 leggeri e piatti unici (misto di verdure/varietà di affettati/insalata greca etc..). Aria condizionata/carte di credito tutte - chiuso domenica.

VITTORIA - FIUMICINO
Lungomare della salute 38 - ☎ 066522594
Tipica cucina romana DOC preparata con ingredienti freschi e genuini. Il venerdì "giocando mangiando" ingresso gratuito - sempre aperto - € 16,00/23,00.

PANCOTTO IN TRASTEVERE
V.le Trastevere 8/14 (P.te Garibaldi)
☎ 065806334
Nuovo arrivato nel cuore di Trastevere. Servizio cordiale, ottimo rapporto qualità-prezzo / anche pizzeria.

CHARRO CAFFE'
Via di Monte Testaccio 73 (Testaccio)
☎ 065783064
Sei suggestive sale ricavate nelle grotte di monte testaccio. Ritmi latino americani. Ricco menù/ abbondanti antipasti/ specialità alla griglia/ ensaladas. Si organizzano feste private. Chiuso Lunedì.

ROMA EST

LA PECCHIARDA - SPOLETO
Vicolo S. Giovanni 1 - ☎ 0743221009
Tipica trattoria paesana a due passi dal centro del paese proprio sotto la torre dell'Olio. Oltre ai porcini e tartufi troverete un nutrito menù: antipasti di legumi/agnolotti ripieni di carne e verza/gnocchi di patate ripieni di ricotta/strangozzi alla Spoletina/pollo alla Pecchiarda/dolci fatti in casa/ottimo vino trebbiano, toscano e San Giovese della casa. Carte di credito tutte.

SAN MARINO
Via San Marino 52
☎ 068558439
Bel locale di Via San Marino allegro con servizio puntuale/pizze basse alla Romana/calzoni/crostini/fritti e qualche piatto di cucina tradizionale (provare la pasta e fagioli, gli gnocchi e la parmigiana) da ordinare segnando la crocetta sul foglietto menù che vi consegneranno/Dolci fatti in casa - tavoli all'aperto.

BELLE EPOQUE
Via Ajaccio 11
☎ 068553721
Nuovo locale della pizza Napoletana a Roma/Ambiente classico e piacevole/quadri alle pareti/forno a legna a vista/varietà di fritti/pizze di ogni tipo/ricca scelta tra i dolci che vengono espressamente da Napoli. Novità: anche primi piatti napoletani DOC.

CONSOLATO D'ABRUZZO
P.zza E. Callisto 15/16 (sedia del diavolo)
☎ 0686208803
Specialità abruzzesi per un pranzo da ricordare. Aria condizionata - carte di credito.
Chiuso lunedì - € 20,00/25,00.

ARANCIA BLU
Via dei Latini 65 (S. Lorenzo)
☎ 064454105
Aperto tutte le sere dalle 20.30 all'una / si consiglia la prenotazione. Ristorante vegetariano ed enoteca con più di 100 etichette / la filosofia del locale è un richiamo costante alla natura / tra gli antipasti il saporito humus di ceci (crema di ceci con prezzemolo, aglio, olio e burro di sesamo), il taberlè (grano spezzato cotto servito freddo con tante verdure). I piatti clou sono i primi con pasta fatta in casa e croccanti polpettine vegetali. Per finire semifreddo al miele di arancia con croccantini di noci.
€ 18,00/20,00.

MAMUTONES
P.zza Monte Gennaro 29
☎ 068185237
Atmosfera allegra e abbondanti piatti della tradizione sarda serviti da camerieri sprint. Vini regionali. Sito Internet: www.mamutones.it. Chiuso domenica sera e lunedì.
€ 23,00.

I BUTTERI
P.za Regina Margherita 28/29 (Trieste)
☎ 068548130
Pizza stile Napoletano con forno a legna / carne alla griglia razza chianina e maremmana / Ingredienti freschi e genuini.
Chiuso mercoledì - € 15,00/18,00.

NEW GREEN HILL
Via della Bufalotta 663
☎ 0687133902
Cerimonie e pranzi di lavoro qui sono all'ordine del giorno anche perchè al locale è annesso un attrezzato centro sportivo. Pesce fresco e sfiziosi piatti di carne in un'oasi di verde con parcheggio - la sera anche la pizza.

Da ritagliare e conservare