

ROMA SUD

BELVEDERE

ROCCA DI PAPA (RM)

Viale Madonna del Tufo 17

☎ 06 9499052

www.albelvedere.com

Nel punto più alto del paese il "Belvedere" è garantito, ma è la bella cucina a dare i veri piaceri nella terrazza panoramica con vista fino al cupolone. Nel menu fantasia ed eccellente materia prima. Si parte con l'antipasto "Belvedere" con ricotta locale, caramella di pasta fillo con bufala e tartufo, fritti, prugne ripiene di frutta secca e bardati di guanciale. Paste fatte a mano: lasagna aperta di pasta nera con carciofi, risotto al castelmagno e barolo, rigatoni giganti con speck. A seguire coratella con carciofi, bocconcini di pollo con castagne e porcini, agnello al tegame con frascati, raviolo bicolore con ricotta e gamberetti. Dolci all'altezza con il favoloso "Che Guevara" (spuma al rum con infuso al sigaro cubano e cialde croccanti). Cantina interessante.

PALAZZOLO

ROCCA DI PAPA (RM)

Via dei Laghi 8, km 10,800

☎ 06 9496336

www.ristorantepalazzolo.it

Aria buona, ottima cucina. Il posto ideale per trascorrere il pranzo della domenica. Ampio parcheggio, una volta dentro preparatevi a gustare le pappardelle al ragù di lepore in bianco o i ravioli di porcini e provola. Ottima carne danese, argentina, questo è il paradiso delle tagliate e del filetto al tartufo, per finire non perdetevi il pezzo forte: la crema chantilly in vari gusti, dalla nutella alla fragola.

ROMA NORD

BANZAI BEACH

SANTA MARINELLA (RM)

Via V. Nobile,

svincolo V.Aurelia km 56,200

☎ 0766 571362 e 333 9093893

www.surf.it/banzai

Ottimo indirizzo, uno dei luoghi cult di Santa Marinella dove si mangia un buon pesce locale cucinato nei modi più semplici. Antipasti di mare, spaghetti con le telline o con i cannolicchi, fritti di paranza, mazzancolle e gamberoni alla piastra e una zuppa di pesce da bis. Si chiude con tiramisù o panna cotta.

GIANFRANCO

ACQUAPENDENTE (VT)

Piazza Bourbon del monte 37

☎ 0763.717042

Nell'alto viterbese una roccaforte di sapori antichi. Tutte le paste tipiche, pici, tagliatelle, pappardelle sono preparate a mano e condite con i sughi della cacciagione, ottimi quelli di cinghiale, di oca e di lepore. Cinghiale e capriolo in salmì sono tra i secondi più richiesti insieme alla brace che offre tra le altre cose,

agnello, pollo e piccione. Nei dolci un'ottima pastiera, zuppa inglese, tiramisù. Oltre ai vini locali una curata selezione delle cantine nobili toscane.

IL BAR SOTTO IL MARE

Via Tunisi 27 (Trionfale)

☎ 06 39728413

Ottimo indirizzo dove mangiare bene e passare una bella serata in famiglia. Trovate tra le altre cose i rigatoni, polipo e pecorino i vermicelli ai crostacei gli straccetti di ombrina con radicchio, il calamaro grigliato con radicchio e pachino nonché i gustosissimi dolci di Minori (costiera Amalfitana) e i gelatini di Landusi (SA). Altro nostro indirizzo: Via Alessandria 186 (ang. V.le Regina Margherita)

☎ 06 97273892

VINO E CAMINO

BRACCIANO

P.zza Mazzini 11 ☎ 0699803433

Una cucina genuina a base di zuppe e altri piatti di semplice e gustosa genuinità/Assortimento di salumi e formaggi.

Si consiglia la prenotazione.

ROMA CENTRO

OSTERIA LE STREGHE

Via del Curato 13 ☎ 06 6878182

www.osterialestreghe.com

Da quasi 25 anni troviamo le magiche ricette ispirate alla spesa quotidiana e alle stagioni. Ecco per esempio: zuppetta di cicoria e fagioli corallo con quel filo d'olio calabro davvero lodevole, fritturine fresche sfiziose (supplì, baccalà, polpette, carciofi alla giudia, fiori di zucca). Tra le paste, paccheri panteschi, bucatini cozze e pecorino, tagliatelle con la botarga, risotto gamberi e zafferano. Tra i secondi le squisite carni, porcini in stagione, pesce di paranza fritti o all'acquapazza. Dolci fatti in casa tra cui brownies al cioccolato, semifreddi, tiramisù, crème brûlée e cantuccini.

VIZI CAPITALI

Vicolo della renella 94

☎ 06 5818840

www.vizicapitali.com

Nel cuore di trastevere il vizio capitale più bello: la gola. Ottimo indirizzo dove coccolarsi con un servizio accurato e ingredienti sempre genuini, il pesce la fa da padrone con arrivi giornalieri garantiti, antipasti giganteschi di 7 portate che cambia secondo il pescato, un trionfo di crudi, ostriche e tartare. Ottimi i primi tra cui: trofie spigole e limone, gnocchetti gambero e pecorino, paccheri con i crostacei ecc. Per i secondi scelta diretta del pesce crudo per grigliate e fatte espresse all'acqua pazza, al sale, con accurata perizia. La pasta e i dolci sono rigorosamente fatti in casa, tra ques'ultimi i biscottini secchi, torta pinoli e crema, crema e fragole, nutella e cocco.

TARTARUGA - CANTINA

Via Monte della Farina 53

☎ tel. 06 6869473

Più che una cantina è una "casa" dove si viene per rilassarsi mangiando con calma come suggerisce la "tartaruga" senza guardare l'orologio. Olio e carne della tenuta familiare in Maremma, paste e dolci fatti a mano ogni giorno. Si comincia con mosaico di pesce con filetti di sogliola, salmone e rombo, terrina di anatra, pasta fatta in casa per pappardelle di sugo al cinghiale, tonnellari al ragù di coniglio, linguine vongole e bottarga, zuppa di ceci e gamberetti, ottimi i secondi: filetto di cernia al vino bianco con cozze, seppie con carciofi, brasato al barolo, bollito misto, coniglio farcito. Si chiude con strudel di castagne, tortino al cioccolato e pere, semifreddo al sedano. Carta dei vini "del cuore".

GUSTO

Piazza Augusto Imperatore, 9

☎ 06.3226273

Ristorante-pizzeria, wine bar - live music. Sabato e domenica brunch. Tavoli all'aperto tutto l'anno.

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

PEPITO'S

Via degli Stradivari 17

(Trastevere) ☎ 06.5897649.

Aperto solo la sera. In stagione tavoli all'aperto. 40 tipi di pizza, imperdibile la Pepito's: metà calzone con funghi, fior di latte, parmigiano e prosciutto e metà pizza con funghi, prosciutto, fior di latte, pomodorini e rughetta. Menù fisso 6,00 € (bruschetta-pizza-birra-caffé). Pizza gigante da 38 cm di diametro.

ARCHIMEDE A

SAN EUSTACHIO

Piazza dei Caprettari 63

☎ 06.6861616 - 06.6875216

www.archimedeeasanteustachio.it

Un punto di riferimento nel centro di Roma dal 1970. La buona cucina casereccia si sposa con la tradizione romana e non solo. Ottimi i carciofi, i fiori di zucca, il filetto di baccalà. La vera specialità è la pasta tirata a mano, dalle fettuccine ai taglioni fino ai ravioli.

CUL DE SAC

P.zza Pasquino 73

(centro storico) ☎ 06 68801094

Storica enoteca con una carta dei vini enciclopedica (1500 etichette al calice o in bottiglia) propone una cucina internazionale, tra le specialità: zuppe e primi piatti, involtini e trippa alla romana, baccalà con patate, patè di cacciagione di produzione propria, fagottini di ceci "topik", ampia selezione di salumi e formaggi e tra i dolci l'imperdibile "coppetta incredibile".

DA GILDO

Via della Scala n. 31/a

(Trastevere) ☎ 06 5800733

Ambiente semplice e curato. Particolarmente buoni i primi piatti come l'amatriciana, i bucatini alla gricia e gli gnocchetti alla romana. Fra i secondi. La costata all'aceto balsamico, le lombate e l'abbacchio. La sera anche pizzeria. Carte di credito tutte (tranne AE e DC) e bancomat.

ROMA EST

PESCATORE

COLLE DI TORA (RI)

Via Maria Letizia Giuliani

☎ 0765 716082

www.trattoriadelpescatore.it

Bellissimo ristorante con un panorama mozzafiato sul lago che vanta 40 anni di storia. Si inizia con antipasto della casa: assaggi misti di pesce di lago. Poi "strozzapreti" lago e monti con persico reale e porcini, ravioli con il salmone o i classici ricotta e spinaci. Seguono le carni e il coregone alla brace, il filetto di persico reale al limone. Poi il tiramisù con nutella, con caffè, con arancio, con limone e con frutti di bosco.

SIBILLA - TIVOLI (RM)

Via della Sibilla 50 ☎ 0774 335281

www.ristorantesibilla.it

Nel cuore del paese questo ristorante risale al 1730. La chiave di questo successo è semplice: la cucina deve essere espressa, a partire dalla bufala frita scaldata al vapore con fiori di zucca e dal muscoletto di vitello con pomodoro e dadini di polenta frita, per arrivare al maialino da latte al forno. Pappardelle di farro, i ravioli ripieni di provola affumicata e abbacchio a scottadito come si cucinava un tempo. Si chiude con il tiramisù espresso e con il gelato di crema fatto in casa ricoperto di cioccolato fondente.

GROTTINO DELLA SIBILLA TIVOLI (RM)

Piazza Rivarola 21 ☎ 0774 332606

Siamo nel centro storico di Tivoli, in un ambiente classico dove si apparecchia per 50 persone in inverno e oltre 100 nella piacevole veranda esterna. La cucina è quella tipica romana con una specialità: la pasta fresca fatta a mano. E allora ecco "scipetto" misto (4 primi nello stesso piatto) con fettuccine ai porcini, cannelloni al ragù, ravioli e chiozzi alla amatriciana. Tra i secondi specialità: lumache ma anche abbacchio scottadito, vacinara, trippa ecc. Dolci fatti in casa e cantina interessante.

ROMA OVEST

CHARRO CAFFÈ

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.