

ROMA SUD

PROFUMO DEL MOSTO GROTTAFERRATA (RM)

Via Gabriele D'annunzio 16/20

☎ 06 9415111

www.ilprofumodelmosto.it

Ambiente raffinato, una sala arredata con eleganza, menù equilibrato ben diviso tra piatti di mare e di terra, si può scegliere il millefoglie di spinaci con crema di bufala e pomodoro al basilico. Tra i primi piatti di mare buone le mezzelune di ricotta con calamari e pesto ai pinoli e pachino. Tagliata di tonno o di manzo, entrecôte o branzino con asparagi. Piccoli e ottimi dolcetti a sorpresa con il caffè.

MAGGIOLINO

Via Alessandro Cruto, 9

☎ 06 5574484

A pochi passi da Viale Marconi un ottimo menù senza glutine inserito nel sito regionale della celiachia www.celiachia.it Ottimi fritti come antipasto: supplì, crocchette, olive ascolane, polpettine di melanzane, fiori di zucca, filetti di baccalà, tutto anche nella versione per celiaci. Gustosi gli gnocchi, le orecchiette con pomodoro e basilico e le carni alla brace come filetto e tagliata. Saporite le pizze con o senza glutine e per finire: tiramisù, profiterole, mimosa, sbriciolata, panna cotta. In estate tavoli nella bella veranda aperta.

TOPOLINO - MOROLO (FR)

Via Cerquotti 26 ☎ 0775 229012

Bellissimo ristorante con un ottimo rapporto qualità - prezzo. Servizio cordiale nelle ampie sale dove gustare paccheri con pachino, basilico e cacio di Morolo, "frascatelli" con salsiccia e cipolla, maltagliati ai porcini, polenta con le spuntature, capretto al forno, abbacchio, pollo alla cacciatora e spezzato al tegame con patate in umido. Finale Felix con le crostate e le ciambelline di mamma Angelina. Ampio parcheggio.

LA LAMPARA - ANZIO

Via Ardeatina 158 ☎ 06 9878769

Trattoria di mare di grande genuinità. Imperdibili gli antipasti, assaggi di misti caldi e crudi locali valgono l'intero pasto. Tra i primi risotto alla lampara bianco (fiori di zucca, gamberi e funghi) e le fettuccine alla lampara (rombo e basilico). Si prosegue con gamberi rossi all'arancio, pesce locale all'uva, al cartoccio, al sale. Si chiude in bellezza con fruttini di gelato artigianali e dolci della casa, tra cui crostate, torta della nonna, pera e nutella.

ROMA NORD

CASSERUOLA

Via Nostra Signora di Lourdes 134
06.6627446

www.ristorantelacasseruola.it

Il proprietario sig. Carmine è un pignolo ricercatore di materie prime fresche. Il menu viene recitato a memoria e i piatti sono quelli tradizionali, ottimi gli spaghetti con le vongole o allo scoglio e il risotto alla pescatora. La versione

carnivora contempla buona carne alla griglia e per chi ama il pesce c'è il pescato del giorno al forno o in guazzetto oppure ottimo e leggero fritto di calamari e gamberi, in alternativa ottime pizze e fritti niente male. Per chiudere dolci casalinghi come il tiramisù o la cassata siciliana.

TRATTORIA DA AUGUSTO LADISPOLI (RM)

Via aurelia km 38,600 loc. Palo Laziale

☎ 06 99222489

Il mare è a due passi, ma questa è una bella trattoria di campagna a tutti gli effetti, dove i protagonisti da cento anni sono i carciofi alla romana, fritti, crudi con il parmigiano, nelle fettuccine e nelle frittate. Ma anche ottima carne alla brace e i grandi classici della cucina di mare: dagli spaghetti con le telline al pescato del giorno da cuocere ai ferri. Dolce epilogo con le crostate di marmellata della casa.

ROMA CENTRO

HOSTARIA ROMANA

Via del Boccaccio 1 ☎ 06 4745284

Ottimo indirizzo a due passi da piazza Barberini dove gustare i classici della cucina romana doc, accomodati nella veranda con vetrate affacciate sulla strada o nelle sale interne. Per antipasto verdure grigliate, mozzarella di bufala, ricotta e la "dinamite" ovvero cotenne di maiale molto piccante di ricetta segreta. Seguono bucatini alla amatriciana, carbonara, cacio e pepe, bombolotti alla gricia e poi trippa, coda alla vaccinara, ossobuco funghi e piselli, abbacchio e maialino al forno. Ottimi la torta di ricotta o di mele, il crème caramel e la crostata.

NAUTILUS

Via de' Serviti, 28 (Tritone)

Locale caldo e di fascino dove Rosalba SCARAMUZZINO calabrese di nascita e siciliana di cuore fa conoscere ai romani e non la cucina che ama di più quella tra "Scilla e Cariddi". Nel menù solo piatti rigorosamente espressi, ad esempio bucatini cozze e pecorino, le farfalle gamberi e basilico, il risotto alla polpa di scampi. Per la carne: Bisteche, filetto, braciola di maiale e straccetti di manzo. Non manca l'angolo della pizza.

KING DEI MOLISANI

Viale Angelico 41 (Prati)

☎ 06 37514772

Ottima cucina piena di sapori piacevoli e robusti, cucina che affonda le sue radici nel Molise. Nel menù molto ricco, troverete insalate di funghi, salmone e pesce spada. Poi ravioli, fettuccine, mega piatto scampi e mazzancolle, filetto in vari modi (al carpaccio, al pepe verde, alla griglia, alla tartara). Sul fronte mare: risotto alla crema di scampi, aragosta, astice, arrosto misto, orata, cernia. Per dessert: dolce di giornata e misto bosco, oppure gelato al whisky. Carte di credito tutte.

ANTICA OSTERIA POLESE

Piazza Sforza Cesarini, 40

www.trattoriapolese.it ☎ 06-6861709

Indirizzo da agendare in questa bellissima piazza romana, un menù di tutto gusto e rispetto. Tonnarelli cacio e pepe, rigatoni con pancetta e carciofi, maltagliati con pesto, mazzancolle e mandorle tostate. Tra i secondi fraccostina di vitello alla fornara e poi abbacchio, grigliata di pesce misto, pesce spada alla siciliana, spigole e orate al limone. tra i dolci il semifreddo o torta di ricotta e cioccolato fatto in casa. Per i vini affidatevi al sommelier Lorenzo.

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

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

MOLISANA

Via Alberto da Giussano 82/84

☎ 06 21701458

Oltre il Pigneto, verso la Via Prenestina questo bel ristorante assai curato propone cucina casareccia a base di pesce. A tavola arrivano antipasti misti di mare quali insalata di mare, alici marinate, carpaccio di salmone, sauté di cozze e vongole. Tra i primi gli gnocchi "mare e monti" con i funghi porcini e vongole veraci, gli spaghetti allo scoglio, il riso con gli scampi e come pietanze ci sono tra l'altro fritto misto di paranza e pesce alla griglia. Dolci classici come tiramisù, panna cotta e mimosa alla frutta. Tavoli nel giardino interno in estate.

A TAVOLA

Via Nemorense 88

☎ 06 86399358 - www.atavola.it

Bel locale molto particolare perché situato al primo piano di un palazzo con tanto di balcone largo il necessario per mangiare anche all'aperto. A pranzo c'è un menù più frugale (e anche più economico), la sera invece l'offerta si fa più ricca. Ingredienti genuini e servizio accurato per gustare tra l'altro gelato al parmigiano servito con ottimo crostino, polpettine di cozze, pressatina di polpo, tradizionale cacio e pepe, taglioline con seppie, zucchine, pomodori e bucce di limone, risotto ai crostacei e zafferano, ravioli ripieni di capesante e gamberetti di sicilia e pachino, spiedini di pesce. Ottimi i dolci

SBIRRA-CARPINETO ROMANO

Via Verdesca 24

☎ 06 9798635.

Nasce nel 1850 come osteria, questo storico ristorante di Carpineto Romano, la tradizione la fa da padrone in un menù assortito che va dalle fettuccine porcini e tartufo ai ravioli ricotta e spinaci, passando per le classiche lasagne o per gli squisiti gnocchi "a coda di soreca" con sugo di cinghiale; tra i secondi l'abbacchio di Carpineto, la coratella, le cotolette d'abbacchio e il coniglio. Dulcis in fundo, le crostate casarecce.

BISTEAK

Via di Pietralata n. 141

☎ 06 41792126

American grill molto frequentato dedicato alla carne di qualità accanto a gustose proposte di pizzeria con forno a legna. Si è puntato sulla qualità della carne a prezzi (e cotture) trasparenti al punto da fare il bis e aprire un nuovo indirizzo identico, ma senza la pizzeria, alla Piramide (Via di Porta Ardeatina n. 114 - tel.: 06 57288369). Carni danesi e argentine sulla brace. Carte di credito tutte.

ROMA OVEST

BAIA - FREGENE (RM)

Via Silvi Marina 1

☎ 06 66561647

www.labaiaidifregene.it

Nell'omonimo stabilimento nel delizioso villaggio dei pescatori di Fregene questo è un bel ristorante con sala interna e tavoli sulla spiaggia. Ottimi crudi e tartare di pesce anche in inverno. In menù paccheri di Gragnano con cozze sgusciate, melanzane a funghetto e cacio ricotta. Ottimo anche il sauté di cozze classico con crostini di pane. Orate, dentici e ciò che concede il mare diventano ottime pietanze. Per i golosi gustosi dolci al cucchiaino. Sempre aperto tutto l'anno a pranzo, mentre dalla primavera e per tutta l'estate apre anche a cena.

LE FINESTRE

Via Chiana n. 80 (Trieste)

☎ 06 8551076

Sale spaziose e atmosfera accogliente dove trovare una pizza favolosa e non solo. Una quarantina di tonde alte e basse sfornate a vista ma anche crostini, insalate, ottime carni danesi alla brace. Proposte quotidiane di pasta (ogni giorno 5 scelte), si chiude in dolcezza con crostate, tiramisù e babà tutti fatti in casa. Credit cards: tutte.

IL FIENILE DI MACCARESE

Viale Rospigliosi

☎ 06 6678764

www.ilfieniledimaccarese.com

Storico casale tra campi di grano e orti biologici. Al fresco di una veranda nel giardino troverete croccanti focacce, pizze cotte a legna, bruschette con olio del Trasimeno, Langhirano di Parma, insalate di mare e sauté. Ottima gricia. Pesce fresco e carne danese alla brace. Trionfo di dolci tipici di Amalfi.