

## ROMA SUD

### MOOD

Via Nocera Umbra 18/20/22 (Tuscolano) ☎ 067809528  
Ottimo indirizzo tra via Appia e via Tuscolana, da maggio 2009 l'imperativo di Mood è cucina di qualità a prezzi "potabili" appena seduti spuntino e appetizers di benvenuto preludono al valzer di piatti di una carta continuamente in movimento che predilige il pesce, esposto in bella vista. Tortini di aliciotti, fritturine di paranza, linguine all'astice e ai 3 pomodori, tubettone al cocchio, paccheri al sugo di coniglio leprino e piselli freschi, polpo verace con olio, limone, fagiolini e patate, filetto di manzo al balsamico con patata farcita, carpaccio Cipriani. Ai dolci è d'obbligo assaggiare pastiera di grano, torta caprese, yogurt al limone e spuma di mandorla.

### FUNGO GROTTAFERRATA (RM)

Via Anagnina 123 - ☎ 069458483  
Recente cambio di gestione per questo evergreen dei castelli Romani soprattutto per la carne (ottima) cotta sulla brace a vista e nel periodo giusto per i funghi porcini. Antipasto all'italiana, tagliatelle ai funghi porcini pachino e scaglie di pecorino, ricciarelli fiori di zucca, guangiale e parmigiano, la carne è il punto di forza per i secondi, il servizio attento e cordiale. Per finire ci sono ciambelline al vino da pucciare in una romanella dei Castelli. Tavoli all'aperto.

### PRISCILLA

Via Appia Antica 68 ☎ 06.5136379  
Osteria di tradizione che vanta una storia di oltre cento anni in una cornice incantevole, cucina genuina con ingredienti sempre freschi secondo stagione, da provare le pappardelle al cinghiale, gnocchi alla amatriciana, il cacio e pepe, linguine al pesto fatto in casa, rigatoni all'abruzzese. Tra i secondi solo carni italiane, trippa, polpette in umido, arista al tegame, involtini. Dolci casalinghi e genuini, ottimo vino sfusoo dei castelli e pane a legna di Ariccia

### ANTICO FRANTOIO

#### PROSEDI (LT)

Via Roma 10 ☎ 0773/956028  
www.anticofrantoioprosedi.it  
Antico Frantoio ristrutturato e riempito di entusiasmo e simpatia da Emanuele Di Girolamo. Polpettine di funghi porcini in cestini di parmigiano, maltagliati al ragù di bufala, strozzapreti funghi e tartufo, ravioloni di carciofi ripieni di gorgonzola e noci. Ancora, tagliata di bufala alla griglia e straccetti con rucola e pachino. Ottimi i dolci con tiramisù artigianali e mille foglie "Rosa del deserto".

### IN CONTRADA

Via Turno 30 (Appio) ☎ 0678850225  
Si può gustare una ottima cucina semplice a base di pesce fresco e

ottima carne cucinati in grandi griglie di fronte ai commensali. La sera anche pizzeria. Se si vuole ascoltare blues e jazz dal vivo si scende direttamente al MAHALIA, il wine bar al piano inferiore del ristorante. Carte di credito tutte (tranne diners) e Bancomat.

### CASALE INCONTRADA

Via di Tor Pignattara, 182 ☎ 06 2427981  
Novità in casa Incontrada, questo bel casale con vista sull'acquedotto Alessandrino, menù alla carta, cucina tradizionale, ingredienti genuini e servizio cordiale, assolutamente da agendare.

## ROMA NORD

### 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.

### GALLO - TUSCANIA (VT)

Via del Gallo 22 ☎ 0761443388  
Una dimora del '600 con i comfort di oggi. Nel cuore dello splendido borgo medievale un posto dove piccoli dettagli di design si mescolano a suggestive riproduzioni artistiche, ogni mese cambia il menù proponendo tra tradizione e creatività la cucina "povera" del territorio, fatta di carne e verdure di stagione, ma anche di legumi e pesce di lago, ottimo lo sformatino di orzo perlato con la fonduta di pecorino di fossa, poi cappelletti all'anatra su fonduta di mandorle tostate e burro. Tra i secondi sella d'agnello glassata al sesamo e darma di pescatrice lardellata al guanciale del viterbese. Speciale lo zuccotto fiorentino e 500 etichette in cantina.

### ZENA - BOMARZO (VT)

Via del Piano 246 ☎ 0761 924184  
Ottimo indirizzo nel cuore di Bomarzo nella bassa valle del Tevere, troverete ogni giorno il meglio della cucina regionale tipica, dell'agricoltura e dell'allevamento della famiglia titolare proviene quasi tutto quello che viene offerto: vino, pane, pasta, olio, ortaggi, frutta, verdura, pollo, maiale e piccione. Il menu cambia sempre e la scelta è sempre tra due primi e 2 o 3 secondi. La specialità sono le tagliatelle tirate con il mattarello ai funghi e tutti i tipi di cacciagione. Per i dolci fatti in casa si va dalle crostate di ogni tipo agli struffoli passando per le frappe e la mousse.

### LA BUCANIERA

Via Faà di Bruno 56 (Prati) ☎ 06 39730512  
Primo regalo di questo valido indirizzo il divieto assoluto di prodotti surgelati e quindi, anche il menù è sempre diverso secondo i prodotti

freschi di mercato. Il menù tocca tutta Italia con soste approfondite in Lazio e Umbria, per amatriciane e carciofi alla Giudia ma anche picci al sugo o al tartufo di Norcia, coniglio, fritti vegetali, mozzarelle di bufala campana con bottarga. Il punto di forza è il mare, scampetti crudi, sauté di cozze o di telline, carpaccio di spigola, fettuccine con lupini di mare, lasagne di pesce, etc..Tra i secondi i crostacei, spigola con pachino e rucola, rombo al forno ma anche chianina alla griglia, coratella, trippa, coda. La sera anche pizzeria.

## ROMA CENTRO

### 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. Tutta l'estate aperto, vi da la possibilità di cenare nel nuovo "garden". Deliziose carni alla griglia, paella, gamberi e cucina Tex-Rex accompagnate da tanta musica e animazione, speciale cura per tutte le spose. Chiuso Lunedì.

### GUSTO

Piazza Augusto Imperatore, 9 ☎ 06.3226273  
Ristorante-pizzeria, wine bar - live music. Sabato e domenica brunch. Tavoli all'aperto tutto l'anno.

### MASSENZIO

L.go Corrado Ricci 2/6 ☎ 066790706  
Cucina classica a base di pesce cucinato con ingredienti sempre freschi e genuini. Chiuso mercoledì € 15/26,00.

### IL CORSARO

Via del Boccaccio 6 ☎ 064817915  
Specialità: solo pesce. 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. Da provare gli ottimi polpi di Sicilia bolliti, la zuppa del nostromo, le linguine al nero di seppia, i favolosi molluschi e crostacei, le speciali zuppe del cuoco, i dolci ed il limoncello fatto in casa. E' consigliata la prenotazione - chiuso domenica - aria condizionata. Carte di credito tutte € 40,00

### 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'abacchio. La sera anche pizzeria. Carte di credito tutte (tranne AE e DC) e bancomat.

## 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

## ROMA EST

### ROMA - AMATRICE (RI)

Via dei Bastioni 29 ☎ 0746 82577  
Siamo nella capitale dell'amatriciana, il piatto principe della cucina romana, e nello storico locale della famiglia Bucci troveremo una cucina genuina e saporita che punta sulla qualità dei prodotti come i salumi casalinghi: salsiccia, lonza, prosciutto e la squisita mortadella di Campotosto. Ottimi i primi: spaghetti alla chitarra con funghi porcini, ravioli di ricotta e spinaci. Tra i secondi: spiedini di castrato, brasato al barolo, filetto al pepe verde, abacchio al forno ecc. Imperdibili i dolci: crostate, torte di mele, amaretti, zuppa inglese. Anche servizio catering.

### HOSTARIA

#### MENENIO AGRIPPA

Via Nomentana 633 (Montesacro) ☎ 0686899352  
Cucina romana a conduzione familiare. Dolci fatti in casa/Olio di oliva di produzione propria. La sera pizza con forno a legna. Chiuso mercoledì €13/16,00.

## ROMA OVEST

### GIGGETTO

#### AL PORTICO D'OTTAVIA

Via del Portico D'Ottavia, 21/A ☎ 066861105  
Ambiente classico accanto alle colonne del portico. Piatti della cucina Romana con spunti della tradizione ebraica. Specialità carciofi alla giudia. Chiuso venerdì. €25/28,00.

### SALVATORE LA SCIALUPPA FREGENE

Via Silvi Marina n. 69 ☎ 06 66560002  
Quasi 50 anni fa nel villaggio dei pescatori nasce questo storico indirizzo di Fregene. Oggi Pino e Concetta ci offrono ogni giorno una crociera della gola, dagli strozzapreti (tirati a mano) con frutti di mare o con la polpa di riccio ai fritti croccanti o ai sauté piccanti. Delicati spaghetti con le telline, e ottimi pesci alla brace scelti e cotti a vista. Gran finale con le tante torte casarecce (pinoli,mele,cioccolato..) esposte su una scialuppa vera. Si mangia sulla sabbia con tavoli TAI e cuscini decorati e quest'anno una bella novità: torrette con tende di seta a due passi dal mare. Carte di credito tutte.