

ROMA SUD

IL GROTTINO CASTELGANDOLFO

Via Saponara 2 ☎ 06.9361413
www.ristoranteilgrottino.net
Per i golosi di pesce questo grazioso ristorante a pochi metri dalla Residenza Papale offre ogni giorno salmoni, tonni, carpacci e sauté di vongole e cozze; ottime le linguine allo scoglio e da non perdere la grigliata mista di pesce o spigole e orate al forno. Torta della nonna e crostata di frutta meritano la visita.

BRUNO E ADRIANA MONTEPORZIOCATONE

Via Duca degli Abruzzi 80
☎ 06.9449132
Tanti anni fa nacque come fraschetta, poi si trasformò in osteria. Oggi alla 3ª generazione è una trattoria familiare e accogliente, nei piatti si trovano i sapori di una volta. Bruschette con guanciale, spiedini di mozzarella affumicate e affettati misti. Poi i classici: bucatini all'amatriciana, mezze maniche alla carbonara e tagliatelle ai funghi porcini. I secondi vengono dalla brace: bistecche, tagliate e abbacchio, una specialità.

TAVERNA COLONNA PALIANO (FR)

Via Lepanto, 5 - ☎ 0775-571044
Alla scoperta di una cucina genuina del territorio in questo piccolo gioiello di Paliano, si parte con il cofanetto di sapori invernali all'abruzzese o con l'insalata di carciofi con prosciutto di Bassiano e carciofone della campagna romana. Poi arrivano le paste: gnocchi di patate e rughetta con ragù di agnello, "pataccacce" in verdure, ravioli ai broccoli con fondo di ricotta. Fritto d'agnello, maialino da latte ripieno di carciofi. Dessert da manuale, tra cui il semifreddo al pistacchio e i raviolini di ricotta dolci. Carta dei vini con 400 etichette.

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 spezzatino al tegame con patate in umido. Finale Felix con le crostate e le ciambelline di mamma Angelina. Ampio parcheggio.

ROMA NORD

CAVALLINO BIANCO CERVETERI

Piazza Risorgimento 4
☎ 06.9943693
www.ilcavallinobianco.it
Un posto dove mangiare è ancora un

piacere, esattamente come lo era più di cinquant'anni fa, oggi a gestirlo è la 3ª generazione, rimane la tradizione con una maggiore ricerca sulla qualità: la carne è selezionatissima e le verdure sono di produzione propria. Fettuccine con frattaglie di pollo, Cannelloni di carne e Lasagne tradizionali. Poi, ancora, Maialino al forno, Abbacchio a scottadito e Carne chianina da cuocere sulla pietra lavica. Selezione di formaggi di Grotta e salumi tra cui il prosciutto di cinta senese, il carpegna e il montefeltro. Si chiude con una crema catalana da lode.

CASSAMORTARO CAFE'

Via Flaminia 511 ☎ 06 3332528
Quel soprannome un po' funereo è diventato il nome fortunato della nuova realtà, giovanile ed alleghissima creata da Giancarlo Cardinali. Tra le specialità, cartocchetti di fritti pieni di zucchine, patate e crocchette di formaggio, fagottini di verdura gratinati, tortino di radicchio, fritto di moscardini e zucchine. Tra i primi bucatini all'amatriciana, carbonara con alici e pecorino, fettuccine all'aragonese (con crostacei e pachino), rigatoni melanzane e spada. Tra i secondi grigliata di pesce, tagliata all'aceto balsamico, filetto al vino rosso. Ottimi dolci: pasticcio di mele caldo con gelato di crema, e torta al cioccolato con panna. Volendo si può puntare alla carta della pizzeria. Credit cards tutte.

ROMA CENTRO

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. h 10,50/25,50

SAN LORENZO

Via dei Chiavari, 4 ☎ 06.6865097
www.ilsanlorenzo.it
A due passi di Campo di Fiori un ristorante che profuma di cucina napoletana, diviso su due livelli, grazie alla cucina a vista, potrete veder nascere piatti come il carpaccio di dentice con mollica e capperi, "scapece" di alici, la frittura, l'insalata di polpo con giardiniera di verdure, il totano alla piastra in fagiolini e menta, la catalana di ricciola, il coniglio al vetro con carciofi e insalata di amarena, il raviolo di melanzane e ricotta affumicata. Tra i dolci l'immancabile babà, il tortino di cioccolato con gelato al caramello. 700 etichette in cantina a disposizione.

LA CICALA E LA FORMICA

Via Leonina 17 ☎ 06 4817490
www.lacicalaelaformica.info
Calda gestione nel rione Monti, squisiti il pane, la pasta e i dolci fatti in casa, ricette di antica memoria. Pizzelle di pasta cresciuta, la pizza di scarola, il gattò di patate, le polpettine di melanzane o cavolfiore, i carciofi fritti, il tortino di verdura con filetto di cernia, sfogliate di primo sale, caciocavallo alla piastra con miele e granella; tra i secondi: brasato al barolo, involtini del buttero, scorfano all'acquapazza, cernia in salmorigano, tonno in crosta di pistacchio.

LE VIRTU' IN TAVOLA

Via D. Fontana 26/28 (S. Giovanni)
☎ 06 77206363
Locale accogliente ed intimo dove il patron Sergio coniuga l'amore per la sua terra, dove gustare le specialità di pesce, dagli antipasti (moscardini alla luciana, fiori di zucca con gamberetti), ai primi (gnocchetti sardi con vongole e bottarga), per continuare con carpacci, pesce crudo e spigole al sale. Discreta cantina, con altre 120 etichette.

VENERINA

Via Borgo Pio, 38 ☎ 066864551
Carne e pesce fresco tutti i giorni preparata con ingredienti freschi e genuini. Sempre aperto.
€ 20,00/25,00

AD HOC

Via di Ripetta, 43 ☎ 06/3233040
www.ristorante-adhoc.it
Intimo, romantico, molto piacevole per l'ambiente che si sviluppa all'interno di un palazzo del '400 e per la buona cucina. Tra le specialità: carbonara al tartufo, paccheri ai calamaretti e le casarecce con carciofi e ragù di agnello. Tra i secondi chianina o rombo al basilico con crostini di pane, menù per celiaci ed intolleranti con alimenti ad hoc. Per chiudere prelibatezze non banali dal tiramisù ai frutti di bosco al semifreddo alle pere williams. cantina molto fornita con etichette italiane e francesi, orario ideale per il dopoteatro.

VINCENZO

Via Castelfidardo 4
(Termini-esquilino) ☎ 06484596
Da oltre 30 anni un approdo sicuro per chi ama il pesce fresco e ben cucinato. Antipasti caldi e freddi irrinunciabili tra cui frittino di fiori di zucca e arancini di pesce, insalatina di mare, carpacci e marinati di ogni tipo. Paste tutte fatte in casa per orecchiette, vongole ed asparagi, tagliolini alla cernia o all'astice. A seguire spigola in guazzetto, coda di rospo, rombo al forno, astice alla catalana. Fresco finale con sorbetto al limone, mille foglie in coppa e amaretti con grappa o vinsanto.

ARLU

Borgo Pio n 35 (Borgo)
☎ 066868936
www.ristoranteurlu.com
Bell'indirizzo di Borgo Pio. Ambiente intimo e raccolto. Ottima cucina mediterranea rivista nei particolari, curata sempre con ingredienti freschi e genuini. 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.), orario non stop 11,30 - 18,30 novità happy hour 16,30 - 18,30 con bistrot e caffetteria, cena su prenotazione da 10 in su: Aria condizionata. Carte di credito tutte.

ROMA EST

TAVERNA DEL TIRANNO FRASSO SABINO (RI)

Via Mirtense
Via Salaria km 53 ☎ 0765-841708
Bel indirizzo nel cuore della Sabina dove tutto viene fatto in casa e il menù si basa sui prodotti locali. Ma non mancano e alternative così accanto alle fettuccine con porcini e tartufo o ai maltagliati "DEL TIRANNO" gli amanti del pesce troveranno spaghetti alle vongole con bottarga e la "matricianella" di mare. Secondi tra grigliate di carne e pesce, si chiude con tiramisù e sbriciolata.

GAUDÌ

Via Giovannelli 8/12 (Trieste)
☎ 068845451
Cucina Sorrentina e pizza al metro preparata con ingredienti freschi e genuini. Sempre aperto © 10/13,00.

PIZZERIA ELEFANTINO

Via Casilina 1622 ☎ 06.2053943
Grande pizzeria, affacciata su un giardino, si può gustare la vera pizza, stesa da pizzaioli esperti. Si possono gustare bruschette, salumi artigianali e mozzarella di bufala fresca. Buoni antipasti, primi piatti abbondanti e grigliate di carne. Da bere etichette italiane e bianco frizzante e rosso dei castelli. Parcheggio riservato. Aperto solo a cena. A pranzo possibilità di organizzare banchetti.

ROMA OVEST

SOGLIOLA - FIUMICINO

Via della Pesca 19 ☎ 066506478
Da un quarto di secolo la famiglia Palmieri mette in tavola i sapori del mare seguendo due imperativi: la freschezza e la cucina espressa. Insalate di mare, verdure grigliate polpa di granchio, alici marinate, telline e lumachelle al sugo.