

ROMA SUD

VOSSIA

Via dell'Orsa minore 91 (Torrino)
www.vossia.it - ☎ 06.5201779
il fascino e i profumi della Sicilia si sono dati appuntamento in questo bell'indirizzo, solleticate il palato con gli antipasti misti: la caponata di melanzane, l'arancina e la tipica panella. Quindi tagliolini con gamberi e pistacchio di Bronte o l'involtino di melanzane con tagliolino alla Norma. Dolci tipici in fondo, da non perdere un meraviglioso cannolo e una cassata.

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.

LA ROCCA - FUMONE (FR)

P.zza Porta Romana, 1 ☎ 0775-49690
A pochi passi dalla Rocca del Borgo medievale di Fumone sorge questo baluardo dei gusti e delle tradizioni laziali dove un esercito di pappardelle al cinghiale e carne alla griglia (salsicce, spiedini, bistecche) difende il buon nome della cucina regionale. Ottima gastronomia ciociara fatta di sagne, funghi, zuppe della tradizione e dessert artigianali (sublime il tortino al cioccolato).

HOSTARIA DA AMEDEO MONTEPORZIO CATONE

Via Montecompatri 31
☎ 06 9449256 - 0694341163
www.turismocastellirromani.it
E' stata la prima licenza di Monte Porzio, oggi a gestirlo ci sono la 2° e 3° generazione, e così riscaldati dall'enorme camino d'inverno o seduti nell'accogliente pergolato d'estate eccovi i grandi classici della cucina nostrana, animelli, fegatelli di maiale al vino rosso, bocconcini di mozzarella avvolti nel guanciale, polenta con taleggio, poi ancora rigatoni con la pajata d'abacchio, fettuccine al cinghiale, fagioli con le cotiche, coratella con cipolle, abbacchio scottadito o alla cacciatore, si chiude con i dessert artigianali tutti annaffiato con una cantina di etichette nostrane. Chiuso la domenica.

ROSETTA DAL 1954 ALATRI (FR)

Via del Duomo 39 ☎ 0775/434568
Attenzione maniacale al particolare e una predilezione per tutte le cose fatte in casa, ecco il segreto di un successo che ha più di mezzo secolo. Menù tradizionale con prodotti freschi del territorio, maccheroni "alla ciociara", conditi con sugo "attrezzato", le sagnacce di farina di crusca con broccoletti e salsiccia, i fagottini al profumo di bosco e i "mazzacrocchi" alle erbe con pesto di basilico e cicoria. Seguono l'abbacchio, il pollo alla ciociara, trippa, coratella e "bocconcini del curato". Lieto fine con le crostate di ricotta e marmellate fatte in casa.

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.

ROMA NORD

TRATTORIA LE ROSE SACROFANO (RM)

Via Sacrofanese, 25 ☎ 06 33613050
E' una bella casetta costruita sulla sponda di un torrente dove nuotano le trote. Non si ordina ma ci si avvicina al buffet dove si può scegliere tra l'altro: carpaccio al polpo, paccheri con broccoli e salsicce, verza con uvetta e fegatelli. Anche carne alla brace come arrosticini, tagliata di manzo. Lungo il torrente si può prendere il sole e contemplare la natura.

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.

SCARABOCCHIO

Via della Giustiniana 287
(prima Porta) ☎ 06.33614278
Un giardino curato accoglie gli ospiti in estate, il ristorante propone una cucina tradizionale romana, dai tonarelli cacio e pepe ai rigatoni all'amatriciana. La specialità sono i ravioli di ricotta e spinaci con burro e salvia, tra i secondi: l'ossobuco con carote o il filetto al cartoccio con i funghi, il carrello dei dolci, fatti in casa e sempre freschi, è curato come tutta la cucina, ottimi i saccottini di cioccolato e tiramisù. Rossi e bianchi regionali in cantina.

OTELLO - MARTA (VT)

Via Laertina, 5 - ☎ 0761/871627
www.daotello.it
Festeggia mezzo secolo questo ristorante "inventato" nel 1958 da Otello Poleggi, oltre alla buona cucina offre 2 cose fondamentali, la meravigliosa vista sul lago di Bolsena e la possibilità della sosta piacevole nelle 7 camere a disposizione dei clienti. Cucina tradizionale fatta di pesce di lago (coregone, anguilla arrosto, alla cacciatore o frita, filetti di persico, ma anche di mare (aragosta, astice, pescespada, grigliata). Anche piatti di carne.

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.

ROMA CENTRO

STIL NOVO

Via Sicilia 66/B ☎ 06.43411810
www.ristorantestilnovo.it
Ambiente elegante, tovaglie candide, candele e servizio attento fanno un buon indirizzo per mangiare e bere bene. Antipasti ben costruiti come l'astice al vapore con schiacciata di broccoli ed olive nere, il carpaccio di spigola con insalatina di fiori di zucca. Tra i primi di mare ottime le tagliatelle acqua e farina con scampi, porcini e animelle, la calamarata con seppioline e carciofi. Per chi non ama il pesce ci sono i fagottini di carbonara con guanciale croccante. Mare e terra anche nei secondi, dal rombo croccante con melanzane, pomodori e burrata cremosa al petto d'anatra arrostito con salvia e pepe rosa, trancio di patate e salsa di mandarini. Pane e squisiti dolci fatti in casa.

TEMA

Via Panisperna 96 ☎ 06.486484
www.ristorantetema.com
Qui la specialità è il pesce e dagli antipasti a base di insalata di polpo, cocktail di gamberi, impepata di cozze, cannolicchi, ostriche si passa a primi piatti senza sorprese come i tagliolini all'astice, le linguine agli scampi freschi. Rombo al forno con patate, spigola al sale, grigliate miste di pesce fanno la felicità dei commensali ma per chi non ama il pesce ci sono tra altre cose le pennette con panna, porro, peperoncino, pancetta, parmigiano, pecorino e pomodoro.

FRASCHETTA DI MASTRO GIORGIO

Via Mastrogiorgio 19 (via Volta 36)
☎ 06.5741369
www.lafraschettadimastrogiorgio.it
Nel cuore di Testaccio questa deliziosa e accogliente "Fraschetta", frittate, verdure del giorno, formaggi, salumi, focaccina calda. Poi bombolotti pomodori secchi e ricotta di bufala, amatriciana, pappardelle al cinghiale. Ancora: straccetti di pollo, spiedini di montone, abbacchio scottadito, braciolo, baccalà al forno. Torte di rara bontà: mele e cioccolato, crostate varie e tiramisù da godere con la romanella (vino dolce). Ottimo il rapporto qualità prezzo.

LIFE

Via della Vite 55 - ☎ 06.69380948
Arredamento moderno, un bel po di tavoli fuori consentono una piacevole sosta all'aria aperta. Sfizi di vario genere (crostini, fritti siciliani, filetti di baccalà), zuppe (di verdura, di pomodoro o di cipolle) o primi romani. A seguire carne alla griglia, pollo alle erbe, filetto di maialino con mele, agnello alla brace. Tra i dolci tiramisù, panna cotta al cioccolato amaro. La pizzeria offre ben 52 piatti diversi.

ROMA EST

VAL DI SANGRO

Via Alessandria 22/24 ☎ 06.44249848
La cucina è di stampo abruzzese, antipasti vegetali con mille verdure dall'orto cucinati alla griglia, sottolio e in padella. Un classico dei primi piatti sono le sagne, una pasta a base di acqua e farina condite con sugo d'agnello, oppure allo scoglio con cozze, vongole e pomodoro. Per continuare agnello, bistecca alla fiorentina. Lombata alla griglia, arrosticini ma anche ottimo pesce come sauté di cozze, rombi, orate, dentice, cotti nel forno a legna. La sera anche pizzeria.

OSTERIA VICOLO DELLE STELLE MONTEROTONDO

Via N. Savro 15 ☎ 06 9068516
Una novità in zona, questo bel indirizzo che ci offre ottimi primi come il cacio e pepe ma anche amatriciana, gricia e carbonara da bis secondo tradizione, carne alla brace e pesce sempre fresco con arrivi giornalieri: vongole, scoglio, orate in foglia di patate; i dolci sono speciali, fatti in casa: crostata, creme caramel, panna cotta e tiramisù

TAVERNA DEI BRIGANTI

Via Conca d'oro 90/98
☎ 06/8181980
Un luogo di ritrovo, un grazioso "covo" dove si incontrano a tavola amici "briganti", protagonista la Sardegna dove gustare le specialità di carne e di pesce dell'isola. Spaghetti con bottarga, pappardelle con noci e radicchio, gnocchetti al mirto; oltre alla grigliata mista, tanti pesci freschi di mare cotti al forno e al sale. E poi anche tagliate, fiorentine e il vincitore indiscusso: il maialino sardo. squisiti i dolci di ogni forma e prelibatezza, tiramisù, panna cotta, crostate, ma la regina è solo lei: la tipica seadas

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.

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.