

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 coccio, 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.

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 ragu 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".

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, entrecote o branzino con asparagi. Piccoli e ottimi dolcetti a sorpresa con il caffè.

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.

LA SARACENA - SEGNI

Via porta Saracena 7 ☎ 06.9769062
Trattoria con più di mezzo secolo di vita, ristrutturata otto anni fa, una cucina genuina dove si mangiano veri piatti del territorio, specie quando è tempo di tartufi e funghi. Ottima la polenta con spuntature e salsicce, fettuccine con i porcini, taglioline con asparagi e tartufo. Poi agnello scottadito, piccantina alle noci, grigliata mista. Un centinaio di etichette in cantina.

BELVEDERE - FRASCATI (RM)

Viale Regina Margherita 29
☎ 06.9419004
www.belvedere1933.com
Uno storico ristorante punto di riferimento di Frascati con un menù che cerca di valorizzare i prodotti locali nell'elaborazione così come nella presentazione. Si parte con i fiori di zucca dorati ripieni di ricotta romana con pancetta croccante e con il fagottino di melanzane con il milk-shake di bufala. Seguono i tagliolini fatti in casa mantecati con cacio e pepe serviti con pistacchi tostanti e fiori di zucca, i bombolotti con crema di zucchine, menta, guanciaie e pecorino. Si chiude con lo zabaione di cannellino e le ciambelline di Frascati.

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.

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.

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 fracostina 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

LA LAMPADA

Via Quintino Sella 25/24 ☎ 06 4740452
A pochi passi da Via Veneto un bel locale che spazia egregiamente sia nella cucina del territorio sia in quella di mare. Gli antipasti vanno dalle verdure gratinate al salmone, dall'insalata di mare a un buon prosciutto tagliato a mano. Tra i primi piatti, gli gnocchi vongole veraci e porcini con pomodoro, i tagliolini al tartufo, gli spaghetti allo scoglio. Tra i secondi, invece, funghi porcini arrosto, il classico rombo al forno con patate, la spigoletta di mare al sale, i calamari alla griglia. Per chi ama la carne, scaloppine al limone, straccetti con la rucola, oppure tagliata di manzo con patate e radicchio. Dolci: tiramisù, torta di mele, ricotta di pere e mousse al cioccolato.

BERZITELLO

Via Quattro Fontane 32/B ☎ 0647824714
www.ristoranteberzitelto.com
La cucina romana la fa da padrone in questo bel indirizzo di Via Quattro fontane, quindi carbonara, trippa, coda, abbacchio, pollo con i peperoni e una deliziosa cacio e pepe ma non solo, troverete anche i paccheri con la matriciana di mare (pancetta, spada e vongole), il tortino di alici, i calamari alla piastra, il polipo con patate. D'inverno zuppe a volontà. I dolci da non perdere assolutamente con influenze napoletane, cantina con etichette classiche e laziali. Domenica chiuso

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 oltre 120 etichette.

ROMA EST

IL CARROCCIO

Via del Carroccio 9 (Nomentano)
☎ 0644237018
Classica pizzeria napoletana con pizze cotte a legna e ben lievitate. L'ambiente è semplice ed informale, ideale per una serata in amicizia. Buoni antipasti (consigliato il tagliere di legno con affettati, formaggi ed altri sfizi), anche qualche piatto di cucina romanesca. Carte di credito tutte e bancomat.

ANTICA HOSTARIA DEI GHIOTTONI

Via Petritoli 9 ☎ 06.8813082
Il successo di questo ristorante è nato dalla comunione tra i sapori autenticamente romani e classiche specialità pugliesi. Dalla carbonara alla matriciana, dalla trippa alla coratella, dai saltimbocca all'abbacchio, dalla pasta e ceci alla pasta e broccoli con l'arzilla. Dalla Puglia: le orecchiette (con le cime di rapa e con il caciocotta), purè di fave. Le ciambelline e i tozzetti. Dolci gustosissimi.

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.

RISTORANTE VEGETARIANO "ARANCIA BLU"

Via Prenestina 396/E ☎ 06.4454105
Aperto tutte le sere dalle 20.30 alle 24.00. Si consiglia la prenotazione. Ristorante vegetariano ed enoteca con più di 350 etichette. La filosofia del locale è un richiamo costante alla natura. In menù, tra gli altri piatti, segnaliamo: quiche di porri e mandorle, lasagne con radicchio e taleggio, polpettine vegetali con salsa piccante, parmigiana di carciofi, torta di cioccolato con salsa di arancia amara.

A TAVOLA

Via Nemorense 88
☎ 06 86399358 - www.atavola.it
Bel locale molto particolare perchè 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, presatina 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

ROMA OVEST

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.

COCO VILLAGE TORVAIANICA

Via Tokyo 101 Lungomare di Torvaianica
☎ 06 9158380
Cucina di pesce rigorosamente fresco sulla spiaggia di Torvaianica (adiacente ai carabinieri). Spaghettis alla chitarra con frutti di mare, risotto al nero di seppia, fettuccine al filetto di triglia, grigliata di pesce e paranza. Pizzeria con forno a legna. Aperto sempre.

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.