

## ROMA SUD

### 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).

### 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'abacchio, il pollo alla ciociara, trippa, coratella e "bocconcini del curato". Lieto fine con le crostate di ricotta e marmellate fatte in casa.

### LA GARDENIA CASTELGANDOLFO

Viale Bruno Buozzi 4  
© 06 9360001  
www.ristorantelagardenia.it

A pochi Km da Roma ecco questo delizioso locale in stile liberty accanto alla residenza Pontificia con splendida vista lago. Articolato su 2 piani con una bellissima terrazza, cucina curata offre piatti del territorio, nonché ottimo pesce, non solo di lago, ma anche di mare. Pregevoli i risotti, i tagliolini neri con salmone e funghi o la "cordicella" con polpo e pecorino. Cantina di qualità, posto bellissimo per curare corpo e spirito. Carte di credito: tutte.

### 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

### KABAB

Via di Grottarossa 52/52a  
© 0630310231  
Cucina iraniana. Locale di cucina persiana con sottofondo di musica Tipa. Chiuso lunedì € 13/18,00.

## 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.

### CASSAMORTARO CAFE'

Via Flaminia 511 © 06 3332528  
Quel soprannome un po'funereo è diventato il nome fortunato della nuova realtà, giovanile ed allegrissima 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 grigliati 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.

### 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 tonnellati 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 cioccolata e tiramisù. Rossi e bianchi regionali in cantina.

## 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.

### ARLU'

Borgo Pio n 35 (Borgo)  
Eur Torrino © 066868936  
www.ristorantearlu.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. Chiuso domenica.

## 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.

## LUMIE DI SICILIA

Via Fratelli Bonnet, 41  
(Monteverde) © 06 5813287  
Sembra di essere in Sicilia. Due giare all'ingresso, ceramiche di Caltagirone arredano le pareti. Atmosfera calda ed accogliente, il menù rispecchia la ricchezza del territorio: salame di polpo con pistacchi di Bronte, insalata di arance, caponata nella versione antica catanese (agrodolce), polipetti con ceci. Tra i primi pasta alla norma, mezze maniche al pistacchio, fettuccine al ragù di tonno fresco, pasta con le sarde, ravioli di ricotta al profumo di arancio. E poi spigola alla Liparota e cipolla rossa in agrodolce. Ottimi i dolci, superbi i cannoli alle mandorle. Carte di credito tutte.

## ROMA EST

### L GATTO E LA VOLPE

Via Tiburtina 190 (S.Lorenzo)  
© 0644362640 - 3492839030  
Buona cucina genuina a prezzi invitanti. Il menù include piatti come i fritti, l'amatriciana, la carbonara, gli gnocchetti all'astice, la grigliata mista di pesce e di carne, l'abacchio scottadito e le verdure. Anche pizzeria sia a pranzo che a cena. Carte di credito tutte tranne A.E. e Bancomat.

### GROTTINO DELLA SIBILLA TIVOLI (RM)

Piazza Rivarola 21 © 0774 332606  
Siamo nel centro storico di Tivoli, in un ambiente classico dove si apparecchia per 50 persone in inverno e oltre 100 nella piacevole veranda esterna. La cucina è quella tipica romana con una specialità: la pasta fresca fatta a mano. E allora ecco "scipetto" misto (4 primi nello stesso piatto) con fettuccine ai porcini, cannelloni al ragù, ravioli e chiozzi alla amatriciana. Tra i secondi specialità: lumache ma anche abacchio scottadito, vaccinara, trippa ecc. Dolci fatti in casa e cantina interessante.

## 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.

## SIBILLA - TIVOLI (RM)

Via della Sibilla 50 © 0774 335281  
www.ristorantesibilla.it  
Nel cuore del paese questo ristorante risale al 1730. La chiave di questo successo è semplice: la cucina deve essere espressa, a partire dalla bufala frita scaldata al vapore con fiori di zucca e dal muscoletto di vitello con pomodoro a dadini di polenta frita, per arrivare al maialino da latte al forno. Pappardelle di farro, i ravioli ripieni di provola affumicata e abacchio a scottadito come si cucinava un tempo. Si chiude con il tiramisù espresso e con il gelato di crema fatto in casa ricoperto di cioccolato fondente.

### 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.

## ROMA OVEST

### 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, solleticare 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'involto di melanzane con tagliolino alla Norma. Dolci tipici in fondo, da non perdere un meraviglioso cannolo e una cassata.