

ROMA SUD

BELVEDERE ROCCA DI PAPA (RM)

Viale Madonna del Tufo 17
© 06 9499052

www.albelvedere.com

Nel punto più alto del paese il "Belvedere" è garantito, ma è la bella cucina a dare i veri piaceri nella terrazza panoramica con vista fino al cupolone. Nel menu fantasia ed eccellente materia prima. Si parte con l'antipasto "Belvedere" con ricotta locale, caramella di pasta fillo con bufala e tartufo, fritti, prugne ripiene di frutta secca e bardati di guanciale. Paste fatte a mano: lasagna aperta di pasta nera con carciofi, risotto al castelmagno e barolo, rigatoni giganti con speck. A seguire coratella con carciofi, bocconcini di pollo con castagne e porcini, agnello al tegame con frascati, raviolo bicolore con ricotta e gamberetti. Dolci all'altezza con il favoloso "Che Guevara" (spuma al rum con infuso al sigaro cubano e cialde croccanti). Cantina interessante.

LA MANGIATORA FONDI (LT)

Via Fossella 5 © 0771.500252

Il nome parla chiaro: questo è un posto dove si va per mangiare e bere. Era così 30 anni fa quando i genitori aprirono questo ristorante è così oggi che a gestirlo sono i fratelli Locolle con le mogli. Qualità e sapori sono quelli di un tempo. Paccheri agli asparagi e guanciale con ricotta stagionata, tagliolini ai galletti, "sassolini" di patate con calamaretti e gamberi. Ancora gamberoni al vapore con fagiolini, filetti di rombo, tagliata di manzo con fagioli cannellini al coccio. Per finire in dolcezza una superba crostata con marmellata di uva fragola.

PALAZZOLO ROCCA DI PAPA (RM)

Via dei Laghi 8, km 10,800
© 06.9496336

www.ristorantepalazzolo.it

Aria buona, ottima cucina. Il posto ideale per trascorrere il pranzo della domenica. Ampio parcheggio, una volta dentro preparatevi a gustare le pappardelle al ragù di lepre in bianco o i ravioli di porcini e provola. Ottima carne danese, argentina, questo è il paradiso delle tagliate e del filetto al tartufo, per finire non perdetevi il pezzo forte: la crema chantilly in vari gusti, dalla nutella alla fragola.

LA NUOVA PINETA GROTTAFERRATA

Via Tuscolana 321 © 06.9415044

www.ristorantelanuovapineta.it

Bellissimo gazebo estivo inserito nel giardino esterno. Pizza tutte le sere, oltre la tradizionale cucina Molisana, ingredienti freschi e genuini pesce fresco e forno a legna. Struttura ideale per matrimoni e ricorrenze, ampi saloni e parcheggio capiente. Ristorante tradizionale inserito nel cuore dei Castelli Romani nella località di Grottaferrata. Tavoli all'aperto.

ROMA NORD

GIANFRANCO ACQUAPENDENTE (VT)

Piazza Bourbon del monte 37
© 0763.717042

Nell'alto viterbese una roccaforte di sapori antichi. Tutte le paste tipiche, picci, tagliatelle, pappardelle sono preparate a mano e condite con i sughi della cacciagione, ottimi quelli di cinghiale, di oca e di lepre. Cinghiale e capriolo in salmi sono tra i secondi più richiesti insieme alla brace che offre tra le altre cose, agnello, pollo e piccione. Nei dolci un'ottima pastiera, zuppa inglese, tiramisù. Oltre ai vini locali una curata selezione delle cantine nobili toscane.

DA GIANNI AL CACIO E PEPE

Via G. Avezana 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.

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.

TAGLIERE

Via dei due Ponti, 11

© 06.33219407

www.iltagliereaidueponti.it

Straordinarie pizze a legna ma soprattutto tagli succulenti alla brace che valgono la visita insieme a tante prelibatezze garantite dal Patron Alessandro Bongiovanni. Un bel casale nel verde a pochi minuti da Ponte Milvio dove si può gustare l'antipasto "del tagliere", primi piatti innovativi come fettuccine crema di ceci e baccalà e mezze maniche al ragù bianco e aceto balsamico. Grande griglia con fiorentine, filetti, galletti serviti con patate al cartoccio o verdure di campo.

Girandola di dolci fatti in casa: torte con la crema e frutti di bosco, tortini al cioccolato con ricotta salata e gelato o crema, ottimo tiramisù e crostate della nonna.

ROMA CENTRO

LIFE

Via della vite 55 © 06.69380948

Cucina espressa con materie prima di alta qualità legate alle stagioni con pane, pasta e dolci fatti in casa ed una pizza leggera e fragrante. Servizio professionale con una cor-

diale accoglienza e la possibilità di godere un ampio spazio interno. Organizzazione di eventi, degustazioni e cene aziendali. Sempre aperti.

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

CHARRO CAFFÈ

Via di Monte Testaccio 73

(Testaccio) © 06.5783064

Sei suggestive sale ricavate nelle grotte di monte testaccio. Ritmi latino americani. Ricco menù /abbondanti antipasti/specialità alla griglia/ensaladas. Si organizzano feste private. Chiuso Lunedì.

MASSENZIO

L.go Corrado Ricci 2/6

© 06.6790706

Cucina classica a base di pesce cucinato con ingredienti sempre freschi e genuini. Chiuso mercoledì €15/26,00.

OTELLO ALLA CONCORDIA

Via della Croce 81

© 066791178

Cucina romana DOC in un bel cortile all'interno di un antico palazzo. Ambiente tranquillo a due passi da via Condotti. Vino bianco dei castelli o Chianti della casa più scelte varie in bottiglia. Consigliata la prenotazione.

Chiuso domenica €20,00 circa.

GUSTO

Piazza Augusto Imperatore, 9

© 06.3226273

Ristorante-pizzeria, wine bar - live music. Sabato e domenica brunch. Tavoli all'aperto tutto l'anno.

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.

VIZI CAPITALI

Vicolo della renella 94

© 06 5818840

www.vizicapitali.com

Nel cuore di trastevere il vizio capitale più bello: la gola. Ottimo indirizzo dove coccolarsi con un servizio accurato e ingredienti sempre genuini, il pesce la fa da padrone con arrivi giornalieri garantiti, antipasti giganteschi di 7 portate che cambia secondo il pescato, un trionfo di crudi, ostriche e tartare. Ottimi i

primi tra cui: trofie spigole e limone, gnocchetti gambero e pecorino, paccheri con i crostacei ecc. Per i secondi scelta diretta del pesce crudo per grigliate e fatte espresse all'acqua pazza, al sale, con accurata perizia. La pasta e i dolci sono rigorosamente fatti in casa, tra ques'ultimi i biscottini secchi, torta pinoli e crema, crema e fragole, nutella e cocco.

ROMA EST

MAESTRALE

P.zza Elio Callistio, 5

© 06.86391914

Novità a Roma questo bel indirizzo che porta con sé i più tradizionali profumi della Sardegna, in partenza coda di gamberi in crosta di noci con purè di patate e zafferano, canestrini di pecorino con insalata di gamberi ed asparagi. Poi, ravioli con sfoglia al nero di seppia con astice, triglie alla vernaccia, uva passa, noci e olive. Per finire trionfo di dolci al cucchiaino o torta di ricotta all'arancia. In cantina più di 150 etichette. Parcheggio Via Chisimaio, 32 e Via Homs di fronte civico n.8

BISTEAK

Via di Pietralata n. 141 © 06.41792126

American grill molto frequentato dedicato alla carne di qualità accanto a gustose proposte di pizzeria con forno a legna. Si è puntato sulla qualità della carne a prezzi (e cotture) trasparenti al punto da fare il bis e aprire un nuovo indirizzo identico, ma senza la pizzeria, alla Piramide (Via di Porta Ardeatina n. 114 - tel.: 06 57288369). Carni danesi e argentine sulla brace. Carte di credito tutte.

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.

SOGLIOLA - FIUMICINO

Via della Pesca 19 © 06.6506478

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.

MAGGIOLINO

Via Alessandro Cruto, 9

© 06.5574484

A pochi passi da Viale Marconi un ottimo menù senza glutine inserito nel sito regionale della celiachia www.celiachia.it Ottimi fritti come antipasto: supplì, crocchette, olive ascolane, polpettine di melanzane, fiori di zucca, filetti di baccalà, tutto anche nella versione per celiaci. Gustosi gli gnocchi, le orecchiette con pomodoro e basilico e le carni alla brace come filetto e tagliata. Saporite le pizze con o senza glutine e per finire: tiramisù, profiterole, mimosa, sbriciolata, panna cotta. In estate tavoli nella bella veranda aperta.