

ROMA SUD

HOSTARIA DA AMEDEO MONTEPORZIO CATONE

Via Montecompatri 31
☎ 06 9449256 - 0694341163
www.turismocastelliriomani.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, abacchio scottadito o alla cacciatora, si chiude con i dessert artigianali tutto annaffiato con una cantina di etichette nostrane.

LA PINETA SABAUDIA (LT)

Corso Vittorio Emanuele II, 110
☎ 0773515053
Si trova nel centro della cittadina, questo bel ristorante, specializzato nella cucina marinara e del territorio, si può cenare all'aperto in un bel giardino pieno di fiori, varietà di antipasti di mare sempre freschi, le fettuccine "alla pineta", pasta fatta in casa con gamberi, scampi e cozze, ottimo il risotto con gamberi ed arancio, tra i secondi, rombo con carciofi, filetto di orata in crosta, grigliata di pesce. Dolci fatti in casa, tiramisù, mousse di cioccolato e ottima tortabavarese.

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 ragù 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".

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.

PRISCILLA

Via Appia Antica 68
☎ 06.5136379
Osteria di tradizione che vanta una storia di oltre cento anni in una cornice incantevole, cucina genuina con ingredienti sempre freschi secondo stagione, da provare le pappardelle al cinghiale, gnocchi alla amatriciana, il cacio e pepe, linguine al pesto fatto in casa, rigatoni all'abruzzese. Tra i secondi solo carni italiane, trippa, polpette in umido, arista al tegame, involtini. Dolci casalinghi e genuini, ottimo vino sfuso dei castelli e pane a legna di Ariccia

CECILIA METELLA

Via Appia Antica, 125
☎ 065136743
In una classica ed incantevole cornice nel cuore archeologico dell'Appia antica, al civico 125 troviamo uno dei ristoranti più accoglienti di Roma. Cucina internazionale e Italiana con tutte le specialità romane. Inserito in un bellissimo giardino con ampio parcheggio proprio.

ROMA NORD

IL BAR SOTTO IL MARE

Via Tunisi 27 (Trionfale)
☎ 06 39728413
Ottimo indirizzo dove mangiare bene e passare una bella serata in famiglia. Trovate tra le altre cose i rigatoni, polipo e pecorino i vermicelli ai crostacei gli straccetti di ombrina con radicchio, il calamaro grigliato con radicchio e pachino nonché i gustosissimi dolci di Minori (costiera Amalfitana) e i gelatini di Landusi (SA). Altro nostro indirizzo: Via Alessandria 186 (ang. V.le Regina Margherita) ☎ 06 97273892

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.

ROMA CENTRO

FRASCHETTA DI MASTRO GIORGIO

Via Mastrogorgio 19
(via Volta 36) ☎ 06.5741369
www.lafraschettadimastrogorgio.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, abacchio scottadito, braciola, baccalà al forno. Torte di rara bontà: mele e cioccolata, crostate varie e tiramisù da godere con la romanella (vino dolce). Ottimo il rapporto qualità prezzo.

CUL DE SAC

P.zza Pasquino 73
(centro storico) ☎ 06 68801094
Storica enoteca con una carta dei vini enciclopedica (1500 etichette al calice o in bottiglia) propone una cucina internazionale, tra le specialità: zuppe e primi piatti, involtini e trippa alla romana, baccalà con patate, patè di cacciagione di produzione propria, fagottini di ceci "topik", ampia selezione di salumi e formaggi e tra i dolci l'imperdibile "coppetta incredibile".

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

GUSTO

Piazza Augusto Imperatore, 9
☎ 06.3226273
Ristorante-pizzeria, wine bar - live music. Sabato e domenica brunch. Tavoli all'aperto tutto l'anno.

GAUDI

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

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.

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 affaccia-

te sulla strada o nelle sale interne. Per antipasto verdure grigliate, mozzarella di bufala, ricotta e la "dynamite" 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, abacchio e maialino al forno. Ottimi la torta di ricotta o di mele, il crème caramel e la crostata.

DA PIETRO

Via Gesù e Maria 18
☎ 06.3208816
Spazio arredato con eleganza, che ospita spesso gli antiquari di Via del Babuino. In menù ottimi i fagioli zolfino di Arezzo, il prociutto da tagliare a mano e l'olio di produzione propria. Tonnarelli cacio e pepe D.O.C. Tagliolini al tartufo, Carne e pesce alla griglia e "l'abacchio più buono di Roma". Tra i dolci millefoglie e crostate. Ricca la cantina di vini tutti nostrani.

ROMA EST

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.

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.

ROMA OVEST

COCO VILLAGE TORVAIANICA

Via Tokyo 101
Lungomare di Torvaianica
☎ 06 9158380
Cucina di pesce rigorosamente fresco sulla spiaggia di Torvaianica (adiacente ai carabinieri). Spaghetti 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.