

ROMA SUD

TRATTORIA SELLARI FROSINONE

Via del Cipresso 28 © 0775 852715
Al centro della cittadina, a pochi passi dall'Accademia delle Belle Arti è un classico della buona tavola gestito da tre generazioni dalla famiglia Sellari. Ottimi antipasti di montagna a base di prosciutto, salsicce, mozzarelle di bufala, bruschette, sottaceti e verdure alla griglia. Mentre tra i primi la specialità è il "fini fini" ovvero una pasta all'uovo tipicamente ciociara, lavorata a mano e condita al pomodoro o al ragù. Ci sono anche amatriciana, carbonara o le "bolognesi" ovvero le fettine panate con mozzarella e pomodoro, l'agnello alla griglia e la tagliata di manzo sono cucinate come una volta. Ottimi i dolci: zuppa inglese, ciambelline al vino, crostata, tiramisù, tozzetti con le mandorle, tutti fatti in casa.

TAVERNA COLONNA PALIANO (FR)

Via Lepanto, 5 © 0775-571044
Alla scoperta di una cucina genuina del territorio in questo piccolo gioiello di Paliano, si parte con il cofanetto di sapori invernali all'abruzzese o con l'insalata di carciofi con prosciutto di Bassiano e carciofone della campagna romana. Poi arrivano le paste: gnocchi di patate e rughetta con ragù di agnello, "pataccacce" in verdure, ravioli ai broccoli con fondo di ricotta. Fritto d'agnello, maialino da latte ripieno di carciofi. Dessert da manuale, tra cui il semifreddo al pistacchio e i raviolini di ricotta dolci.

LA MOLA - MOROLO (FR)

Via Recinto della Mola 67
© 0775 229059
Un angolo d'arcadia in ciociaria merito della famiglia MAROCCO: lasagne acqua e farina, taglioni ai gamberi di fiume, verdure e carne alla brace. Irresistibile il sorbetto al latte di capra e le ciambelline al vino.

DA FRANCA

Via Appia Antica 28
© 06.5136792
Osteria molto particolare: è la casa della Sig.ra Franca, cucina casalinga con qualche piatto romano, dal minestrone di verdure all'ossobuco con i piselli. Da bere vino sfuso. Conto piccolo. Su prenotazione (min. 15 persone). Aperto anche a cena.

ROMA NORD

CAVALLINO BIANCO CERVETERI

Piazza Risorgimento 4
© 06.9943693
www.ilcavallinobianco.it
Un posto dove mangiare è ancora un piacere, esattamente come lo era più di cinquant'anni fa, oggi a gestirlo è la 3a generazione, rimane la tradizione con una maggiore ricerca sulla qualità: la carne è selezionatissima e le verdure sono di produzione propria.

Fettuccine con frattaglie di pollo, Cannelloni di carne e Lasagne tradizionali. Poi, ancora, Maialino al forno, Abbacchio a scottadito e Carne chianina da cuocere sulla pietra lavica. Selezione di formaggi di Grotta e salumi tra cui il prosciutto di cinta senese, il carpegna e il montefeltro. Si chiude con una crema catalana da lode.

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 grigliata 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.

KABAB

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

ROMA CENTRO

LIFE

Via della vite 55
© 06.69380948
www.ristorantelife.it
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 cordiale 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

GUSTO

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

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.

ARLU'

Borgo Pio n 35 (Borgo)
© 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.

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 sepioline 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
© 065818840
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 questi ultimi i biscottini secchi, torta pinoli e crema, crema e fragole, nutella e cocco.

BERZITELLO

Via Quattro Fontane 32/B
© 0647824714
www.ristoranteberzitello.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

ROMA OVEST

CONCHIGLIA FIUMICINO

Via del Faro 266 © 06 6583503
Ottima cucina marinara, pesce fresco e rispetto delle stagioni.

ROMA EST

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.

LA TANA SARDA

Via Tiburtina 134
ang. Via dei Sardi © 064463550
Ottimo indirizzo per le specialità sarde e marine. Ingredienti sempre freschi e genuini servizio cortese e puntuale. Un angolo di Sardegna a Roma per ritrovare i sapori dell'isola. Tutti i tipi di pizza cotti nel forno a legna. Sfizerie. Apertura serale, festivi anche a pranzo. Chiuso lunedì

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 chiozzii alla amatriciana. Tra i secondi specialità: lumache ma anche abbacchio scottadito, vaccinara, trippa ecc. Dolci fatti in casa e cantina interessante.