

ROMA SUD

FUNGO

GROTTAFERRATA (RM)

Via Anagnina 123 © 069458483
Recente cambio di gestione per questo evergreen dei castelli Romani soprattutto per la carne (ottima) cotta sulla brace a vista e nel periodo giusto per i funghi porcini. Antipasto all'italiana, tagliatelle ai funghi porcini pachino e scaglie di pecorino, ricciarelli fiori di zucca, guanciale e parmigiano, la carne è il punto di forza per i secondi, il servizio attento e cordiale. Per finire ci sono ciambelline al vino da pucciare in una romanella dei Castelli. Tavoli all'aperto.

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.

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, tiramisu, tozzetti con le mandorle, tutti fatti in casa.

ROMA NORD

OSTERIA DELLA FORCHETTA

Via Faà di Bruno 63 © 06 3725753
www.osteriadellaforchetta.it
Arredamento Art Decò e atmosfera salottiera della Prati di inizio novecento. In cucina aromi mediterranei: il carpaccio di zucchine, zenzero, rucola e grana, le mezze maniche con le cozze, pecorino e basilico e le fettuccelle al ragù di anatra all'arancia. Il pesce la fa da padrone:

polipetti affogati, filetti di spigola agli agrumi. Gli amanti della carne non resteranno delusi: tagliate, saltimbocca, guanciale di vitella etc... Dolci fatti in casa: creme caramel all'arancia, strudel di mele e l'intramontabile salame di cioccolato.

DA GIANNI

AL CACIO E PEPE

Via G. Avezzana 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.

ANTICO CHIOSCO

ANGUILLARA SABAZIA (RM)

Via Eugenio Montale 7
© 06 99607444
www.anticochiosco.com
Il giovane locale di Anguillara fa parlare di sé grazie all'eredità culinaria tramandata dai tempi della nonna del titolare, ma soprattutto all'ottimo pesce di lago e di mare. In menù spaghetti al nero di seppia e bottarga, passando per i filetti di luccio e persico fritti o arrosto, la tagliata di tonno o la grigliata di scampi e mazzancolle. Tutto servito fronte lago in un ambiente luminoso ed elegante. In estate si mangia anche nel grazioso giardino.

ROMA CENTRO

ANTICA ENOTECA

Via della Croce 76/b © 066790896
Specialità gastronomiche preparate con ingredienti freschi e genuini. Ampia scelta di vini. Sempre aperitivo. €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.

CHARRO CAFFÈ'

Via di Monte Testaccio 73
(Testaccio)
© 06.5783064

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

ANTICA OSTERIA POLESE

Piazza Sforza Cesarini, 40
www.trattoriapolese.it
© 066861709

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 frastostina 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.

PASTA LOVE

Via Palermo 63 © 064740171
www.pasta-love.com

A pochi passi dal Palazzo delle Esposizioni un ottimo menù di mare e terra per tutti i palati: crudi di pesce e spiedini di gamberi con prosciutto. Scampi all'ananas, fettuccine con funghi porcini e mirtilli, pappardelle al sugo di lepre, linguine all'astice, fusilli con scampi, fiori di zucca e pecorino. Per i carnivori: filetto di bufala, tagliata di bisonte, stinco di maiale, mentre per il pesce c'è sempre il pescato del giorno da cuocere al forno o alla griglia. Piccolo dehor per le serate calde.

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

PEPITO'S

Via degli Stradivari 17
(Trastevere) © 06.5897649.

Aperto solo la sera. In stagione tavoli all'aperto. 40 tipi di pizza, imperdibile la Pepito's: metà calzone con funghi, fior di latte, parmigiano e prosciutto e metà pizza con funghi, prosciutto, fior di latte, pomodorini e rughetta.

Menù fisso 6,00 € (bruschetta-pizza-birra-caffè). Pizza gigante da 38 cm di diametro.

VENERINA

Via Borgo Pio, 38 © 066864551
Carne e pesce fresco tutti i giorni preparata con ingredienti freschi e genuini. Sempre aperto. € 20,00/25,00

ROMA OVEST

TRATTORIA DA AUGUSTO

LADISPOLI (RM)

Via Aurelia km 38,600
loc. Palo Laziale © 0699222489
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 epilgo con le crostate di marmellata della casa.

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 lumache al sugo.

ROMA EST

ANTICA HOSTARIA

DEI GHİOTTİNNİ

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.

HOSTARIA

MENENİO 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.

A TAVOLA

Via Nemorense 88
© 06 86399358 - www.atavola.it
Bel locale molto particolare perché 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 parmiggiano servito con ottimo crostino, polpettine di cozze, pressatina 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.