

ROMASUD

INCANTESIMO DEL LAGO NEMI

Corso Vittorio Emanuele 24
© 06 9368461

www.incantesimodelago.it

Il vero incantesimo è l'atmosfera tranquilla e rilassante che pervade questa trattoria-pizzeria con terrazza affacciata sul lago di Nemi. Un'oasi gestita dalla famiglia Baldazzi da più di venti anni, tra le specialità della casa le pizze giganti a forma di specchio anche con il doppio gusto, basse e croccanti al punto giusto precedute dai classici fritti o dalle sfiziose bruschette. Ma per chi preferisce i fornelli, ci sono le pappardelle al sugo di lepre o cinghiale, le fettuccine ai funghi porcini e i secondi di carne, dal galletto alla griglia all'abacchio alla cacciatora. Dolci rigorosamente fatti in casa, protagoniste indiscusse le fragoline di Nemi, da bis il tiramisù.

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.

PROFUMO DI MIRTO

Viale Amelia 8/A-B (Tuscolano)
© 06.786206

www.profumodimirto.it

Ottimo posto per gustare la miglior cucina di tradizione sarda, un vero inno ai peccati di gola, perchè non si resiste ai colurgiones (tipici ravioli sardi) tagliolini all'astice, spaghetti con vongole e bottarga o gnocchetti sardi al granchio, i secondi sono davvero speciale, tutti a base di pesce: astice alla catalana, spigola di mare al sale, carpaccio di polpo. Per finire un buon bicchiere di mirto, da sorseggiare gustando seadas e dolcetti di pasta di mandorle.

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.

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.

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.

ROMA NORD

TAVERNA ROBERTESCHI ORTE (VT)

Via Vittorio Emanuele 7 © 0761.402948
www.tavernaroberteschi.it

La cucina siciliana e quella della zona si fondono in questo palazzetto del 1400. Nel menù "pappetta di mare" servita nella bagna cauda, ma anche l'antipasto di montagna con prosciutti di cinghiale, daino, cervo e bresaola di cavallo. Seguono i tagliolini bianchi e neri con capesante, porcini, pomodorini e rucola; ottimi i ravioli roberteschi con spinaci, pancetta affumicata e funghi mare e monti. Si trovano nei secondi: carne di bisonte alla brace, rombi con patate, scaloppa di orata al radicchio. Dolci squisiti tra cui cassata e cannoli preparati ad arte.

SISTORANTE

Via Tolemaide 17 © 06 64521715
www.sistorante.it

Da più di un anno è stato inaugurato questo bel ristorante alle spalle di via Candia dove è ricostruita una piazzetta Romana con tanto di panni stesi. In menù, tonno fresco, carpaccio di pesce spada, alici fritte e sgombrò al pepe verde preludono gli ottimi gnocchi di patate impastati a mano con funghi porcini, vongole e rucola o agli spaghetti cozze, broccoletti e pecorino. A seguire gamberoni in guazzetto, rombo al forno con patate. Per i carnivori, straccetti di Chianina al gorgonzola, tagliata al balsamico, filetto al pepe verde. Da bis la meringata, le crostate e il salame di cioccolato tutto rigorosamente fatto in casa. A pranzo buffet con piatti Romani.

VINO E CAMINO- BRACCIANO

Pizza 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. E da giugno 2010 Vino e camino anche a Roma, a piazza dell'Oro 6 (tra via Giulia e Corso Vittorio) © 06 68301332

ROMA CENTRO

MANGIAFUOCO

Via Chiana 37 © 0685357255

www.mangiafuoco.org

Se avete voglia di una buona pizza e preferite una atmosfera elegante ed essenziale, questo è il posto che fa per voi. Bracce e forno a legna in un ambiente minimalista e sofisticato. Pizze che

uniscono i gusti classici alle più "temerarie" sperimentazioni, dalla "delicata" con mozzarella, parmigiano e purè (disponibile anche con fiori di zucca, prosciutto, speck o salsiccia) a quella "estiva" con pomodoro e bufala a crudo. Anche i fritti meritano la lode, dai suppli con broccoli e salsiccia alle crocchette con ricotta e spinaci.

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.

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.

TRATTORIA SUL TETTO

Via Crescenzo 86 (Prati) © 0668803153
www.trattoriasultetto.it

E' proprio sulla terrazza tra i tetti del quartiere Prati questa simpatica trattoria arredata con mobili colorati Kartell e tovaglie a quadri bianchi e rossi. Il menù recita: amatriciana, cacio e pepe o gricia, carpacci o tartara di carne, tortini di melanzane, scamorza e pomodoro; a seguire tagliate, hamburg, straccetti di manzo nonché dessert della casa come il tortino al cioccolato e la mousse di ricotta e vaniglia. Anche piatti Kosher o Vegan friendly.

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.

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 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 esprese 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 OVEST

ANTICHI SAPORI MACCARESE

Viale Castel San Giorgio 560

© 06.6678682

Vittorio Ferri lavorava il pesce sulla costa e sentiva spesso la gente scambiarsi dritte su dove mangiare meglio la polenta, il cinghiale o l'agnello finché un bel giorno decise di portare la cucina di terra anche a Maccarese. Oggi lo troviamo alle prese con paccheri al cinghiale, pasta e fagioli, polenta con le spuntature, arrosticini e galletto al mattone in questo bel locale dedicato agli "antichi sapori" della cucina Romana ed Abruzzese. Ingredienti genuini ed ottimo rapporto qualità-prezzo.

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.

ROMA EST

TAVERNA DEI BRIGANTI

Via Conca d'oro 90/98

© 06/8181980

Un luogo di ritrovo, un grazioso "covo" dove si incontrano a tavola amici "briganti", protagonista la Sardegna dove gustare le specialità di carne e di pesce dell'isola. Spaghetti con bottarga, pappardelle con noci e radicchio, gnocchetti al mirto; oltre alla grigliata mista, tanti pesci freschi di mare cotti al forno e al sale. E poi anche tagliate, fiorentine e il vincitore indiscusso: il maialino sardo. squisiti i dolci di ogni forma e prelibatezza, tiramisù, panna cotta, crostate, ma la regina è solo lei: la tipica seadas

MAMUTONES

Pizza Monte Gennaro 2 © 06.8185237

Atmosfera allegra e abbondanti piatti della tradizione sarda serviti da camerieri sprint. Vini regionali.

Sito internet: www.mamutones.it

Chiuso domenica sera e lunedì. €23

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 - ©06.57288369). Carni danesi e argentine sulla brace. Carte di credito tutte.

LA TANA SARDA

Via Tiburtina 134

ang. Via dei Sardi © 064463550

Ottimo indirizzo per le specialità sarde e marinare. 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