

## ROMA SUD

### MOOD

Via Nocera Umbra 18-20-22  
© 06.7809528

Bel indirizzo al Tuscolano per assaggiare una cucina fatta con ingredienti genuini e con un ottimo rapporto qualità-prezzo. In menù, tra gli antipasti: salmone marinato, soppresata di polpo verace, polenta con polpetti al sugo, involtini di pesce, tris di gamberoni su patè di olive. Per i primi: piatti della tradizione romana, strangozzi al limone con spigola e fiori di zucca, paccheri con seppie, pachino e vongole veraci, strangozzi all'arancio con ragù di anatra, per seguire con i secondi: spigola al sesamo su caponatura di verdura in agrodolce, tagliata di filetto al tonno con riduzione di vino bianco e per finire in bellezza dolci fatti in casa tra cui millefoglie di cioccolato con crema al pistacchio, bavarese alla fragola o ai frutti di bosco e crema cotta agli agrumi.

### MOSCA MATTA

Via Rimini 13 © 06.64821932  
www.lamoscamatta.it

Tra piazzale Appio e piazza Re di Roma un bel ristorante dall'aria familiare dove concedersi piatti di sapori marinari. Insalata di mare, patata limonata con gamberetti, pesce spada e tonno affumicato, alici marine, spaghetti alle vongole, fettuccine alla pescatora, riso alla crema di scampi, orata, spigola, gamberoni, calamari arrosto, fritto di calamari e gamberi. E per finire ottimi crèmes caramel e tiramisù.

### 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

### 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

### LA RUSTICHELLA

Via Angelo Emo 1 (Trionfale)  
© 06.39720649

Ottimo locale che serve una delle migliori pizze della città, la più richiesta è quella con il salmone e a seguire la quattro formaggi. Dalla cucina escono anche piatti di carne e pesce, amatriciana, spaghetti ai frutti di mare, straccetti alla "Volpetti" con rucola, vino bianco e pachino. Speciale il rombo al forno con le patate e per i dolci da non perdere la zuppa inglese.

### PRATOLINA

Via degli Scipioni 248 (Prati) © 06.36004409  
Una garanzia di qualità in questo bel locale di Prati. Fritti sfiziosi come il "Campagnuolo" crocchette di olive nere e

gambuscio, di champignon e fiori di zucca e speck, ottima anche la "pinsa" antenata della pizza, impasto con farine scelte, lievito secco a riposo di 48 ore. Si consiglia la pizza "Levante" con patate, funghi trifolati rughetta e salsiccia zampina, buona "La Selvatica" con robbiola, finocchietto selvatico dell'Etna e speck. Ottima offerte di birre, dolci da bis, in particolare i tiramisù, al caffè, al limone, all'arancia e all'amarena.

### IL BAR SOTTO IL MARE

Via Oslavia 54 © 06.37500193  
Via Tunisi 27 © 06.39728413

Ottimi indirizzi nei quartieri Prati-Trionfale dove mangiare un pesce di qualità e passare una bella serata in famiglia. Ottimi crudi, ostriche, scampi e tartufi di mare per aprire l'appetito in attesa dei primi quali rigatoni polpo e pecorino, vermicelli ai crostacei, vermicelli con gamberi di Mazzara del Vallo e Conza, straccetti di ombrina con radicchio, calamaro gigante con pachino e radicchio nonché i gustosissimi dolci di Minori (costiera Amalfitana) e gelatini di Landussi (SA). Un servizio cordiale pronto a soddisfare le esigenze di ogni cliente fanno di questi ristoranti due indirizzi da agendare.

### ANTICA OSTERIA L'INCANNUCCIATA

Via della Giustiniana 5 © 06.45424282  
www.incannucciata.com

Gustare con lentezza in un ottimo ristorante sulla Giustiniana. Tra i primi: fusilloni con puntarelle, pecorino e alici, fettuccine tirate a mano con carciofi, prosciutto e pomodorini confit, mezzemaniche piccanti con 'nduja, a seguire arrivano guanciale di maialino con verza al mosto o trancio di baccalà con mollica di pane profumata su crema di patate alla vaniglia. Per chiudere torta di carote con zuppetta di melone e olio al limone.

### QUARTO SECOLO

Via Cassia 1648 (La Storta) © 06.30895147  
Un bell'indirizzo da conservare in località La Storta, una trattoria di ambiente cordiale e familiare dove gustare specialità Sarde e Romane ben cucinate e servite in belle porzioni abbondanti. Da non perdere il maialino e il coniglio in porchetta, ma anche i primi ben conditi danno soddisfazione al palato, tutto inaffiato con vino della casa. Ottimo rapporto qualità-prezzo.

## ROMA CENTRO

### CRISPI 19

Via F. Crispi 19 © 06.6785904  
www.ristorantecrispi19.com

Accogliente ristorante dedicato ai sapori del mare a pochi passi da via Sistina. La pasta, il pane e i dolci sono rigorosamente fatti in casa. Si incomincia con insalata di astice con insalatina croccante su cestino di parmigiano e colatina di alici di Cetara; terrina di gamberoni rossi, astice e spigola in crema tiepida di carciofi e melanzane. Ottimi i ravioli preparati in casa ripieni di vongole e branzino, gli spaghetti alle vongole con carpaccio di orata e bottarga di muggine. Per i secondi: ricciola al sale, zuppa di crostacei e la "fantasia del Crispi" un grande piatto con una metamorfosi di cappelanti con gamberone rosso, baccalà al vapore in crosta di olive e alici su crema al latte di baccalà, tagliatelle ai frutti di mare. Tra i dolci da non perdere il semifreddo al torroncino ricoperto di cioccolato e salsa di arance.

### HOSTARIA VINO E CUCINA

Via S.G.Emiliani 7/9 (Monteverde)  
www.hostariamonteverde.com

Ottimo indirizzo per una cucina fatta con prodotti biologici e regionali. Il mantecato di baccalà con ragù di piselli e pancotto vale la visita, a seguire la "matriciana" di scampi, la zuppa di ceci e arzilla, lupini di mare e bottarga, il calamaro con patate nocciola e pistacchi, il branzino con polenta mantecata, salsa di vongole e olive di Gaeta. La tradizione Romana anche con trippa, coda, baccalà e picchiapò, fatte come quelle di una volta.

### GUSTO

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

### CHECKIN

Largo Claudio Fermi 11  
© 06.93937055 - www.ilcheckin.it

A Monteverde, a pochi passi dai Colli Portuensi un locale colorato e accogliente. Tanto crudo dal mercato del pesce e da provare c'è il tagliere Checkin con pesce marinato e affumicato, alici con pistacchi, prosciutto di salmone. I primi: risotto all'astice, amatriciana marinara, fusilli con pesto trapanese e polipo verace. A seguire spigola al vapore, bistecca di tonno, gamberi al vapore. Tiramisù espresso.

### PAN'UNTO

Piazza di Santa Rufina 2 (Trastevere)  
© 06.5817180 / 327.0847249

Tra i romantici vicoletti di Trastevere Anna è un punto di riferimento delle tonde che guarnisce con fantasia e tocco romanesco. Si va dalla pizza "Carbonara" con mozzarella, uovo e pancetta, alla "amatriciana" con mozzarella, pomodoro, pancetta, pecorino e peperoncino, passando per la "puttanesca" con mozzarella, pachino, aglio, olive ed origano. Gli sfizi abbondano tra formaggi, salumi e bruschette, così come i dolci che schierano "cocco e nutella", la "nutella e banane" o la "marmellata di fragole o ciliege".

### ANTICA ENOTECA

Via della Croce 76/b © 06.6790896

Specialità gastronomiche preparate con ingredienti freschi e genuini. Ampia scelta di vini. Sempre aperto. €10,50/25,50

### 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.

### LA CAPAGIRA

Via Voghera 10 (San Giovanni) © 067012811  
www.osteriacapagira.com

La Puglia nel piatto a cominciare dagli antipasti che prevedono burattine e nodoni. A seguire nelle tavole colorate di questa bella trattoria dietro via La Spezia orecchiette con le cime di rapa e la "tiella" con riso, patate e cozze per poi passare al fritto di calamari, gamberi e paranza, ma troviamo anche la carne equina. Buono il pane di Altamura e le focaccine pugliesi. Per i golosi soufflé di cioccolato caldo.

## ROMA OVEST

### 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.

## ROMA EST

### PIZZANDO GRIGLIANDO

Piazzale Jonio 39-c (Montesacro)  
© 06.8106754

www.pizzandogrigliando.it

Tutto dedicato a Napoli questo bel locale che ci delizia con delle ottime pizza preparate in stile partenopeo, pizze ovviamente "alte" tra cui la "Maria Vittoria" con salsa di pomodoro, mozzarella di bufala, scaglie di parmigiano e pachino. Sapori del Vesuvio anche nella pasta, da non perdere i scialatelli con frutti di mare e molluschi e i paccheri alla Genovese, tra i secondi: superbi il filetto alla "Chateaubriand" e la fiorentina alla griglia e dulcis in fundo la pastiera da lode rigorosamente fatta in casa.

### LA TANA SARDA 2

Via dei Sardi 8 © 06.64870822  
www.latanasardadue.com

New Entry nel quartiere di San Lorenzo di questo bel indirizzo aperto da poco, nelle sale eleganti troviamo i sapori mari e monti della Sardegna, professionalità e garanzia di ingredienti sempre freschi e genuini con un ottimo rapporto qualità-prezzo offrono gradimento per ogni occasione. Ristorante Sardo e non solo offre anche una ottima pizza e forno a legna, il servizio cordiale e l'ambiente familiare fanno un punto di riferimento per una serata dedicata alla buona cucina.

### IL CARROCCIO

Via del Carroccio 9 (Nomentano)  
© 06.44237018

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.

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

### OSTERIA VICOLO DELLE STELLE MONTEROTONDO

Via N. Savro 15 © 06.9068516

Una novità in zona, questo bel indirizzo che ci offre ottimi primi come il cacio e pepe ma anche amatriciana, gricia e carbonara da bis secondo tradizione, carne alla brace e pesce sempre fresco con arrivi giornalieri: vongole, scoglio, orate in foglia di patate; i dolci sono speciali, fatti in casa: crostata, creme caramel, panna cotta e tiramisù.