

ROMA SUD

COCCO

Circonvallazione Appia 37
© 06.786819

www.pizzeriacocco.it

Indirizzo giusto nel quartiere Appio-Tuscolano per gustare una ottima pizza. Impasto classico, pizza bassa e scrocchiarella con farciture tipiche: quattro formaggi, fiori di zucca, margherita, capricciosa etc. Un tributo alla Calabria con la pizza alla "nduja". Prima della pizza impedibili le classiche bruschette e per finire con i dolci, da non perdere cioccolato ed amaretti da bis.

SORGENTE DI CARANO APRILIA (LT)

Via Rosselli 5 (località Campoverde)
© 06.92903249

Una pausa dalla pesca domenicale, uno spuntino da gustare in attesa delle trote, nasce così 40 anni fa questo ristorante che ancora oggi vi delizia con una cucina come quella di una volta: gnocchi con salsiccia e porcini, pappardelle al ragù di cinghiale, fettucine con gamberi, vongole, pachino e carciofi, spezzatino di carne di bufala, ossobuco ma anche trota fritta con salsa al limone. Per chiudere in dolcezza mousse di cioccolato bianco e noci.

CECILIA METELLA

Via Appia Antica, 125 © 06.5136743

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.

MINGONE - ARPINO (FR)

Via Nenni 96 (località Carnello)
© 0776.869140 www.mingone.it

Terra, mare e soprattutto acqua dolce. C'è tutto nel menù di questa locanda di una volta che ha il fiume Fibreno che scorre in giardino e che fa parte della storia di questo paese. A tavola: gli spaghetti alla trota, i tonnarelli ai gamberi di fiume, le pappardelle allo storione, non mancano le proposte di mare e di carne tra cui i rigatoni alla "Mingone" e l'agnello croccante. Tradizionali e gustosi i dessert rigorosamente casalinghi.

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".

OPIFICIO

Via Albalonga 46/48 © 06 7000910
www.opificio.roma.it

Nuovo ristorante alle spalle di piazza Re di Roma (San Giovanni) con pavimenti in legno a strisce bianche e nere,

arredi recuperati e citazioni industriali. In menù passatina di pomodoro fresco con melanzane scottate e quenelle di ricotta croccante oppure guazzetto di totani al rosmarino con fagioli solfini e fett'unta. A seguire tagliolini con polpo, broccolo romano e pecorino ubriaco ma anche chitarra di Gragnano, stracciatella, bottarga e asparagi. Ottimo il trancio di merluzzo in carpione, purè di carote e olive di Gaeta. In alternativa polpetta di vitella con salsa di pistacchi e finocchietto. Per chiudere, Semifreddo al Mojito.

ROMA NORD

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.

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, fettucine all'aragone (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.

ROMA CENTRO

GIANICOLENSE

Circonvallazione Gianicolense 238
© 06.58233605

Specialità indiscussa di questo bel locale di Monteverde è "la camicia", una variazione della pizza tonda, ecco dunque la camicia "felpata" con taleggio e tartufo, "la siciliana" con pomodoro, mozzarella, melanzane e scaglie di ricotta salata e "la silana" con provola affumicata, porcini, mozzarella e nduja. Troviamo anche la cucina Romanissima: polenta con spuntature e salsiccia, paccheri con salsa al pecorino, melanzane, menta e guanciale croccante; abbacchio alla scottadito. Squisiti i dolci, tutti espressi tra cui lo zuccotto al tiramisù e la "camicia da notte" farcita con nutella

LI RIONI

Via dei S.S. quattro coronati 24
© 06.70450605

A pochi passi dal Colosseo un locale che riproduce fedelmente il vicolo tipico della Roma di una volta. Per incominciare i fritti: fiori di zucca, filetti di baccalà e supplì. Pizze basse alla "Romana" ma, su richiesta, anche un po' più alte: dalla bianca con carciofi alla Romana alla margherita con bufala cotta e salsiccia, alla più sofisticata e speciale con salmone, radicchio e grana.

GUSTO

Piazza Augusto Imperatore, 9
© 06.3226273

Ristorante-pizzeria, wine bar - live music. Sabato e domenica brunch. Tavoli all'aperto tutto l'anno.

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

MASSENZIO

L.go Corrado Ricci 2/6 © 06.6790706

Cucina classica a base di pesce cucinato con ingredienti sempre freschi e genuini. Chiuso mercoledì €15/26,00.

DA LUIGI

P.za Sforza Cesarini 24/C
(C.so V. Emanuele)

© 066865946 - 066545563

Nel centro storico Romano, nella caratteristica piazza Cesarini sul centrale corso Vittorio, questo bel locale ci offre una buona cucina tradizionale preparata con ingredienti sempre freschi e genuini. Chiuso il lunedì.

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

DA GILDO

Via della Scala n. 31/a

(Trastevere) © 06 5800733

Ambiente semplice e curato. Particolarmente buoni i primi piatti come l'amatriciana, i bucatini alla gricia e gli gnocchetti alla romana. Fra i secondi. La costata all'aceto balsamico, le lombate e l'abbacchio. La sera anche pizzeria. Carte di credito tutte (tranne AE e DC) e bancomat.

ROMA OVEST

OSTERIA L'ALTRO SEGNO

Via di Bravetta 233

© 06.66165586 Cell. 333 5399258

Tra via della Pisana e Aurelia antica troviamo questa piacevole trattoria con un menù sfizioso tra cui: filoncino ripieno di salsiccia e stracchino servito

con salsa di taleggio, flan di cipolle rosse con crema al pecorino, calamarsa con pesto alle erbe aromatiche e lamelline di mandorle tostate, fettucine con carciofi e guanciale croccante, cacio e pepe o amatriciana Romana, tagliata di manzo con radicchio e aceto balsamico, filetto di suino bardato all'aceto balsamico con composto di cipolla di Tropea e filetti di branzino in crosta di pistacchi. Servizio accurato e cordiale.

DA GASPERINO

Via Boccea 1146 © 06.61909002
www.dagasperino.com

In un'oasi di verde con tavolini all'aperto nel giardino, troviamo questo bel ristorante al Km. 10 della via Boccea. In menù troviamo carbonara, amatriciana, gricia, cacio e pepe ma anche gnocchetti con funghi porcini e vongole. Generose grigliate di pesce e una selezione di carne tra cui Danese e Argentina da fare alla griglia con tagliate, bistecche, filetti, entrecote. Ambiente cordiale ed ottimo rapporto qualità-prezzo. Per finire in bellezza tiramisù e crostate.

OSTERIA DA MAURIZIO

Via di Torrimpietra 241
© 06.61697262

Un ristorante gioiello: si trova all'interno del castello di Torrimpietra. Dal 1974 in tavola finisce la tradizione, fettucine "alla contadina", ravioli "alla disperata" preparati con ricette segrete, pappardelle al cinghiale, polenta con le spuntature. Ottimi i secondi: cinghiale, capra e agnello alla scottadito sono i secondi che vanno per la maggiore. Dolce il finale con le crostate con marmellata preparate in casa.

INOPIA

Via del Fontanile arenato 155/157
© 06.66030551

Nuovo locale in zona Bravetta il cui nome in Spagnolo significa "stare bene". Tavoli arredati con ricercatezza dove trascorrere una bella serata "gourmet". Spesa al mercato tutti i giorni per compilare un menù attento. Pane e pasta fatta in casa, calamaro piastrato con bruschetta destrutturata e patate al nero del calamaro, mille foglie con cecina De Leon con petali di cipolla rossa e tartara di merluzzo, carciofi alla Romana. Raviolo di castrato e pecorino di Crotone, trenette con gamberi di fiume e tartufo bianchetto, spaghetti di bottarga di Santelia, porchetta di maialino con salsa di zucca e vaniglia. Per i dessert: "pane, olio, cioccolato e sale" un pafait al cioccolato glassato. Ottimo il mango e pan di zucca e per chiudere "l'eden" un dolce estivo fatto con cocco, lime e frutto della passione.

ROMA EST

IL GATTO E LA VOLPE

Via Tiburtina 190 (S.Lorenzo)
© 06.44362640 - 3492839030

Buona cucina genuina a prezzi invitanti. Il menù include piatti come i fritti, l'amatriciana, la carbonara, gli gnocchetti all'astice, la grigliata mista di pesce e di carne, l'abbacchio scottadito e le verdure. Anche pizzeria sia a pranzo che a cena. Carte di credito tutte tranne A.E. e Bancomat.