

## ROMA NORD

### 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.

## ROMA SUD

### IL FUNGHETTO BORGO GRAPPA (LT)

Via Litoranea 11412  
☎ 0773 208009 / 392 9357182  
www.ristoranteilfunghetto.it  
Arredi eleganti in legno e una cantina pregiata per una tappa gastronomica di livello. Il profumo del mare si sente nel menù che cambia con le stagioni e il pescato. Si può iniziare con le ostriche, il crudo di crostacei con tartare di tonno e carpaccio di orata, i calamari con puntarelle, pomodori canditi e olive di Itri o la schiacciata di patate con baccalà e tartufo nero della Sempreviva. Tra i primi: spaghetti aglio, olio, peperoncino e telline, paccheri al coccio, pomodorino e basilico, superspaghettini con frutti di mare, calamaretti, crostacei e pomodorini. Per i secondi l'ottimo pesce spada alla Ventotene, i gamberi rossi con funghi porcini, il croccante fritto misto, le sfoglie di orata con patate e melanzane. Dolci squisiti fatti in casa, da non perdere il tortino caldo di mele annurche e zabaione al miele di acacia. Ottimi i semifreddi e i gelati.

### DA FAUSTO SPERLONGA (LT)

Viale Romita Primo 19  
☎ 0771 548576 www.dafausto.it  
In una caratteristica stradina a pochi passi dal lungomare di Sperlonga troviamo questo bel indirizzo che offre una buona cucina creativa di mare ricca di antipasti come il polpo brasato con tartine di patate, pomodorini e olive, il plateau di crudità di mare come ostriche e tartufi. Tra i primi da provare lo spaghetti alla carbonara di mare, gli strangozzi con rucola e crostacei, il riso Venere con vellutata di zucca e polpettine di palamite. Per i secondi si trovano tonno e fichi in pasta fillo, merluzzo agli agrumi, scrigno di mare con il pescato sfilettato e cucinato al vapore. Ottimi i dolci fatti in casa tra cui il crumble alle mele verdi e gelato alla crema e il parfait di pistacchio con salsa di cioccolato fondente.

## 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, riccia-

relli fiori di zucca, guangiale 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.

## 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.

### LA PINETA SABAUDIA (LT)

Corso Vittorio Emanuele II, 110  
☎ 0773.515053  
Si trova nel centro della cittadina, questo bel ristorante, specializzato nella cucina marinara e del territorio, si può cenare all'aperto in un bel giardino pieno di fiori, varietà di antipasti di mare sempre freschi, le fettucce "alla pineta", pasta fatta in casa con gamberi, scampi e cozze, ottimo il risotto con gamberi ed arancio, tra i secondi, rombo con carciofi, filetto di orata in crosta, grigliata di pesce. Dolci fatti in casa, tiramisù, mousse di cioccolato e ottima tortabavarese.

## ROMA CENTRO

### GUSTO

Piazza Augusto Imperatore 9  
☎ 06 3226273  
www.gusto.it  
A pochi passi dall'Ara Pacis troviamo questo bel indirizzo sviluppato su due piani arredato come una pent house Newyorkese, al piano terra pizzeria e ristorante di taglio giovane e al primo piano un ristorante di livello. In menù tra le altre cose troviamo: insalata di polpo, tris di affumicati, baccalà, tonno e salmone, bresaola di chianina, carbonara di anatra affumicata e julienne di zucchine. Per i golosi da non perdere il cestino croccante con mousse di yogurt e frutti di bosco.

### 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-caffé). Pizza gigante da 38 cm di diametro.

## ANTICA ENOTECA

Via della Croce 76/b ☎ 06.6790896  
www.anticaenoteca.com  
Specialità gastronomiche preparate con ingredienti freschi e genuini. Ampia scelta di vini. Sempre aperto. €10,50/25,50

## 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'abacchio. La sera anche pizzeria. Carte di credito tutte (tranne AE e DC) e bancomat.

## 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.

## 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

### LA RIVETTA FREGENE (RM)

Lungomare di levante 278  
☎ 06 66561228  
Un'oasi di pace in riva al mare di Fregene, il ristorante è all'interno dello stabilimento balneare omonimo. A tavola arrivano, tra le altre cose, insalata di mare, carpacci, tartare, spaghetti alla pescatora o alle vongole, anche piatti della tradizione Romana (carbonara, amatriciana, cacio e pepe) e, per finire in bellezza, fruttini di gelato e sorbetti. La sera anche ottime pizze cotte nel forno a legna. Ottimo rapporto qualità-prezzo e servizio cordiale con parcheggio facile.

## ROMA EST

### MISERIA E NOBITA'

Via Casilina 7 ☎ 06 97270777  
A pochi passi da Porta Maggiore una pizzeria di impronta Partenopea. Troviamo più di 50 tipi di pizze, da non perdere la "Maschio Angioino" con mozzarella di bufala e pomodorini del Vesuvio, ottima anche la "Lemon" con salmone, rughetta, mozzarella, gamberetti, arancio e limone a fette e una fiaccola al centro. Non mancano paste tirate a mano, carne da cuocere sulla brace a vista e ottimo pesce fresco.

## 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'abacchio, 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 MENENIO 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.

## 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

## 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.

## MAESTRALE

P.zza Elio Callistio, 5  
☎ 06.86391914  
Novità a Roma questo bel indirizzo che porta con sé i più tradizionali profumi della Sardegna, in partenza coda di gamberi in crosta di noci con purè di patate e zafferano, canestrini di pecorino con insalata di gamberi ed asparagi. Poi, ravioli con sfoglia al nero di seppia con astice, triglie alla vernaccia, uva passa, noci e olive. Per finire trionfo di dolci al cucchiaio o torta di ricotta all'arancia. In cantina più di 150 etichette. Parcheggio Via Chisimaio, 32 e Via Homs di fronte civico n.8