

ROMASUD

SAPORI DI PRINCIPE

Via Eurialo 83-89 © 067808396

Ottimo indirizzo nel quartiere Appio-Tuscolano dove si può mangiare una ottima pizza. Le tonde croccanti escono a tempo di record, finiti i fritti napoletani che vanno dalle frittatine agli scagliuozzi, dalle zeppole ai calzocchini, arrivano le pizze con mozzarella di bufala e pummarola verace. Se volete un tocco di fantasia consigliamo di provare "O' Cuorn", imbottita per metà con ricotta e per metà con bufala e salame o "La Capri" con mozzarella, salmone, gamberetti e rucola. Per chi non è in vena di tonde c'è sempre un'ottima carne alla brace.

LA BUON'ORA

Via Latina 134 © 06 78358734

www.ristorante-labuonora.it

Indirizzo da segnalare nel quartiere Appio-Latino dove lo chef Antonio porta in tavola piatti cucinati con arte e passione. Si comincia con una serie di assaggi di mare come polpo e friggiteli con purè di fave, crostini con baccalà mantecato, cous causai con frutti di mare. Poi maltagliati di grano saraceno con coniglio in spezzatino, funghi galletti, risotto ai funghi porcini con carpaccio di tonno rosso al pepe rosso affumicato. Da bis i bocconcini panati ripassati in lardo e salvia croccante su salsa di pachino crudo. A pranzo menù veloce a prezzi super light.

CASALE LA COCCINELLA APRILIA (LT)

Via dei cinque archi 5-Loc. Campoverde
© 06 9290250 e 335 6261237

Splendido casale nella campagna dell'agro pontino diventato laboratorio gastronomico di eccellenza dove sperimentare ricette curiose saporite con golosa soddisfazione dei clienti. In menù ravioli con castagne, pasticcio di quaglia, uva passata ed alloro, in alternativa risotto al limone con scaglie di parmigiano, bresaola e rucola. Le carni sono una specialità della casa come il filetto al tartufo, la tagliata all'aceto balsamico e la vitella scaloppata con carciofi. Dolci fatti in casa come le crostate di mele e cannella, arance e noci, ricotta e cioccolato o pere e nutella.

IL PICCOLO DUCATO CISTERNA (LT)

Via Tivera © 069601284 e 339 6500671
www.ilpiccoloducato.it

Ottimo indirizzo per golosi in questo "Piccolo Ducato" dove assaggiare piatti prelibati preparati con cura e grande passione da uno chef di eccellenza quali: polpo scottato in padella con bottarga e limone servito con insalata di rucola, ottimi gli gnocchetti di patate all'amatriciana di gamberi rossi, filetto di rombo scottato alle erbe aromatiche fresche, frittura di pesce in tempura, I dessert sono da bis, da non perdere il tortino caldo al cioccolato fondente o il semifreddo di pistacchi con sfera di cioccolato.

LA CAPRA BLU SPIGNO SATURNIA (LT)

Via Roma © 0771.64845

Un vecchio frantoio ristrutturato diventato un indirizzo di buona cucina preparata da uno chef di eccellenza con anni di esperienza che utilizza prodotti genuini del territorio come formaggi, salumi, focacce all'uva e alle noci, pane integrale fatto in casa, frutta e verdura fresca, capretti, maiali e selvaggina. Il pesce sempre fresco e la pasta artigianale sono un punto di forza. Da non perdere "gliu'zeppoloni" una frittata di cicoria di campo e mentuccia. Altra specialità unica, la Kobe, una delle migliori carni del mondo originaria del Giappone, cotta sulla brace, ma anche carni Argentine e Angus Americano. Per chiudere babà napoletano e crema catalana.

LA LOCANDA SUPINO (FR)

Via Cornelia 12 © 0775.227608
www.lalocanda-ristorante.it

Un angolo per buongustai con servizio cordiale e attento, atmosfera familiare e tranquilla, una buona cucina del territorio con ingredienti di prima qualità. In tavola arrivano salame, prosciutto, petto d'oca, friggiteli, legumi, provolone di bufala, ricotta di pecora e formaggi stagionati. Fusilli con ricotta, tagliolini funghi e pachino, stinco di maiale in umido. I dolci sono preparati rigorosamente in casa come le ciambelline al vino e le torte di cioccolato.

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'abbacchio, il pollo alla ciociara, trippa, coratella e "bocconcini del curato". Lieto fine con le crostate di ricotta e marmellate fatte in casa.

CECILIA METELLA

Via Appia Antica, 125 © 06.5136743
www.ceciliametella.it

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.

ROMA NORD GOOH - CERVETERI (RM)

Via passo di Palo 111 © 06 9940672
www.ristorantegooh.it

Ottimo indirizzo a Cerveteri in una atmosfera giovane con un servizio cordiale dove gustare delle specialità quali i maccheroncini alla cicoria con pecorino e pancetta croccante, i tortelli di pesce con pomodorini o il filetto di manzo con fantasia di salse preparate ad hoc. Da segnalare il pane e la pasta anche per celiaci e i dolci rinforsamente della casa, da non perdere la spuma di yogurt con pesche, croccante di riso soffiato e caramello al frutto della passione.

OSTERIA DELLA FORCHETTA

Via Faà di Bruno 63 © 06 3725753
www.osteriadelforchetta.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 fettucelle 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, saltinbocca, guancialetto di vitello etc... Dolci fatti in casa: creme caramel all'arancia, strudel di mele e l'intramontabile salame di cioccolato.

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, fettuccine all'aragonesa (con crostacei e pachino), rigatoni melanzane e spada. Tra i secondi grigliati 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.

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.

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.

ROMA CENTRO

WANTED

Via dei Serpenti 166-168 © 0648905230

Una delle migliori pizze della città nel quartiere Monti, ma non solo, anche specialità della cucina Tirolese e piatti tradizionali della cucina Romana, essendo anche una birreria con ottime chiare e rosse da accompagnare alle tonde che escono dal forno a legna. Da segnalare la pizza "speck e stracchino", la "broccoli e salsiccia" passando per la bianca con "bufala e cicoria", per la filante "ricotta e pecorino" o per il ricco "calzone alla cardinale" con mozzarella, prosciutto e funghi.

MASSENZIO

Largo Corrado Ricci 2-4-6 © 06 6790706
www.massenzioaifori.it

Fedele ai sapori della cucina romana e laziale senza rinunciare alla creazione di piatti a base di pesce, sua specialità, si presenta in una veste elegante e confortevole. Sale con aria climatizzata (capienza 70 posti) e un giardino esterno (160 posti). Forno a legna per ottime pizze.

DA LUIGI

P.za Sforza Cesarini 24/C (C.so V. Emanuele)
© 066865946 - 066545563
www.trattoriadaluigi.com

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.

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.

TEMA

Via Panisperna 96 © 06.486484
www.ristorantetema.com

Qui la specialità è il pesce e dagli antipasti a base di insalata di polpo, cocktail di gamberi, impepata di cozze, cannolicchi, ostriche si passa a primi piatti senza sorprese come i tagliolini all'astice, le linguine agli scampi freschi. Rombo al forno con patate, spigola al sale, grigliate miste di pesce fanno la felicità dei comensali ma per chi non ama il pesce ci sono tra altre cose le pennette con panna, porro, peperoncino, pancetta, parmigiano, pecorino e pomodoro.

KING DEI MOLISANI

Viale Angelico 41 (Prati) © 06 37514772

Ottima cucina piena di sapori piacevoli e robusti. Insalate di funghi, salmone e pesce spada. Poi ravioli, fettuccine, mega piatto scampi e mazzancolle, filetto in vari modi. Sul fronte mare: risotto alla crema di scampi, aragosta, astice, arrosto misto, orata, cernia. Per dessert: dolce di giornata e misto bosco, oppure gelato al whisky. Carte di credito tutte.

ROMA EST

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

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.

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.

ANTICHI SAPORI MACCARESE (RM)

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, arrostiti e galletto al mattone in questo bel locale dedicato agli "antichi sapori" della cucina Romana ed Abruzzese. Ingredienti genuini ed ottimo rapporto qualità-prezzo.