

ROMASUD

DA FRANCA

Via Appia Antica 28 © 06.5136792
Osteria molto particolare: è la casa della Sig.ra Franca, cucina casalinga con qualche piatto romano, dal minestrone di verdure all'ossobuco con i piselli. Da bere vino sfuso. Conto piccolo. Su prenotazione (min. 15 persone).
Aperto anche a cena.

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.

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.

PROFUMO DEL MOSTO GROTTAFERRATA (RM)

Via Gabriele D'Annunzio 16/20
© 06 9415111
www.ilprofumodelmosto.it
Ambiente raffinato, una sala arredata con eleganza. Si può scegliere il millefoglie di spinaci con crema di bufala e pomodoro al basilico. Tra i primi piatti di mare buone le mezzelune di ricotta con calamari e pesto ai pinoli e pachino. Tagliata di tonno o di manzo, entrecôte o branzino con asparagi. Piccoli e ottimi dolcetti a sorpresa con il caffè.

ROMA NORD

KABAB

Via di Grottarossa 52/52a
© 0630310231
Cucina iraniana. Locale di cucina persiana con sottofondo di musica Tipa. Chiuso lunedì 13/18,00.

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.

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.

PRATOLINA

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

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.

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.

ANTICO FORNO

Via Amerigo Vespucci 20
(Testaccio) © 06 5746280
www.anticoformotestaccio.com
Specialità romane nel romanissimo quartiere Testaccio. La pizza come da tradizione qui è bassa e croccante, oltre ai gusti classici ci sono la "sfizio" con quattro formaggi, gorgonzola e salame piccante, la "Antico Forno" con mozzarella di bufala, speck e pomodorini. Poi sua maestà la cucina capitolina: bucatini all'amatriciana, rigatoni con il sugo di coda, trippa, spezzatino e involtini con i peperoni. Per finire fragoline di bosco con lo zabaione.

GAUDI

Via Giovannelli 8/12 (Trieste)
© 06.8845451
Cucina Sorrentina e pizza al metro preparata con ingredienti freschi e genuini. Sempre aperto.
€10/13,00.

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 pro-

vare 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".

CHARRO CAFFE'

Via di Monte Testaccio 73 (Testaccio)
© 06.5783064
Sei suggestive sale ricavate nelle grotte di monte testaccio. Ritmi latino americani. Ricco menù /abbondanti antipasti/specialità alla griglia/ensaladas. Si organizzano feste private. Chiuso Lunedì.

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, hamburger, 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.

ROMA OVEST

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 marine, telline e lumachelle al sugo.

ROMA EST

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

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 occa-

sione. 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.

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.

TAVERNA DEL TIRANNO FRASSO SABINO (RI)

Via Mirtense
Via Salaria km 53 © 0765-841708
Bel indirizzo nel cuore della Sabina, il menù si basa sui prodotti locali. Accanto alle fettuccine con porcini e tartufo o ai maltagliati "DEL TIRANNO" gli amanti del pesce troveranno spaghetti alle vongole con bottarga e la "matricianella" di mare. Secondi tra grigliate di carne e pesce, si chiude con tiramisù e sbriciolata.

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.

TIRSO

Via Tirso 46-48 (Salario)
© 068840601
Bel locale dedicato ai profumi del mare, ideale per gustare crudi di pesce come tartare di tonno, di ricciola o di calamari freschi, ma anche antipasti come gamberi e zucchine panati e fritti, polpettine di tonno con patate e broccoletti. Tra i primi da provare i tagliolini con ricciola e broccoletti, gli gnocchi con calamari, le linguine all'astice e broccoletti. Per i secondi: ombrina scottata alla griglia, fritto di paranza, spigola in crosta, tortino di orata con funghi. Per i golosi a fine pasto cialda con crema pasticceria, scaglie di cioccolato e fragole, semifreddo al miele e arancio, al torroncino o all'amaretto.

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. Brace 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 pure (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.