

ROMA SUD

SOMMELIER DI MASSIMO CINTI

Viale Europa 21 (EUR)
© 06-5923300

e-mail: enotecamassimocinti@libero.it
Faraonica selezione di vini con etichette provenienti da tutto il mondo. Il panorama prevalente è quello dei vini italiani ma offre anche una accurata rappresentanza di etichette francesi dalle venerande Haut Brion o Romanè Conti ad altre meno famose "scoperte" con passione dal titolare della enoteca. Abbinamento gastronomico di assoluta eccellenza che spazia dal tonno di Caloforte ai tajerin di Ferrari, a un prestigioso assortimento di birre artigianali sia belghe che italiane.

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".

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, fettuccine con gamberi, vongole, pachino e carciofi, spezzatino di carne di bufala, ossobuco ma anche trota frita con salsa al limone. Per chiudere in dolcezza mousse di cioccolato bianco e noci.

LA LAMPARA - ANZIO

Via Ardeatina 158
© 06 9878769

Trattoria di mare di grande genuinità. Imperdibili gli antipasti, assaggi di misti caldi e crudi locali valgono l'intero pasto. Tra i primi risotto alla lampara bianco (fiori di zucca, gamberi e funghi) e le fettuccine alla lampara (rombo e basilico). Si prosegue con gamberi rossi all'arancio, pesce locale all'uva, al cartoccio, al sale. Si chiude in bellezza con fruttini di gelato artigianali e dolci della casa, tra cui crostate, torta della nonna, pera e nutella.

LA GARDENIA CASTELGANDOLFO

Viale Bruno Buozzi 4
© 06.9360001

www.ristorantelagardenia.it

A pochi Km da Roma ecco questo delizioso locale in stile liberty accanto alla residenza Pontificia con splendida vista lago. Articolato su 2 piani con una bellissima terrazza, cucina curata offre piatti del territorio, nonché ottimo pesce, non solo di lago, ma anche di mare. Pregevoli i risotti, i tagliolini neri con salmone e funghi o la "cordicella" con polpo e pecorino. Cantina di qualità, posto bellissimo per curare corpo e spirito.
Carte di credito: tutte.

ROMA NORD

AL SOLITO POSTO

Piazza Attilio Omodei Zorini 7
© 06.6291956

Nel centro direzionale Collina delle Muse, di fronte all'ipermercato Panorama, a pochi passi dalla via Boccea, un indirizzo particolare dove la fa da padrone il profumo del mare. Un menù fuori dai sentieri battuti, si può iniziare con salmone affumicato, farro e zucchine, oppure con seppie e carciofi che preludono ai ravioli alla crema preparati in casa con salsa all'arancio e gamberetti, oppure tonnellari cozze e pecorino, gnocchi con polpo, pecorino e rucola. Squisto il fragrante fritto di paranza e i gamberoni alla Luciana con pachino e trito di prezzemolo e basilico. I dolci sono fatti in casa, ottimi il tiramisù alla nutella o la sbriciolata con crema inglese.

VINO E CAMINO BRACCIANO

P.zza Mazzini 11
© 0699803433

Una cucina genuina a base di zuppe e altri piatti di semplice e gustosa genuinità/Assortimento di salumi e formaggi. Si consiglia la prenotazione. E da giugno 2010 Vino e camino anche a Roma, a piazza dell'Oro 6 (tra via Giulia e Corso Vittorio) © 06 68301332

ROMA CENTRO

CHARLY'S SAUCERIE

Via di San Giovanni in Laterano 270
© 06 70495666

Nel cuore di San Giovanni la cucina Francese che ti aspetti, imperdibili le preparazioni al tavolo perchè, come in un bistrot francese, vengono preparate davanti ai clienti tartare di carne, crepe suzette o al calvados e frutta flambè. In menù quaglia ripiena di foi grass, vol au vant con champignon servito con flan zucchine e brie. Gazpacho, insalata nizzarda, zuppe, risotti al curry. Tra le pietanze ottimo il filetto alla bordolese alle erbe, le carni bianche come il pollo di fattoria al limone e timo, il coq au vin o il classico boeuf Bourguignonne a base di spezzatino di filetto, funghi champignon, pancetta, spezie e vino rosso della Borgogna. Grande varietà di ostriche Belon, marine, fin de claire. Imperdibile la crème brûlée con vaniglia bourbon di Tahiti.

SUGO

viale Angelico 64 (Prati)
© 06 3722003

www.ristorantesugo.it

Bel indirizzo a Prati con un menù interessante e sfizioso dove mangiare tra le altre cose il carpaccio di zucchine con taboulé, feta e acciughe oppure fiori di zucca ripieni di caprino e bottarga. A seguire bavette alla Carloforte con tonno e pesto di basilico, tagliolini con marinata di pachino poi baccalà con flit con gazpacho di fragole o polpo grigliato con cicoria ripassata. Da bis tarte tatin di mele e pesche con gelato alla cannella.

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,

trisi 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-caffè). Pizza gigante da 38 cm di diametro.

ARLU'

Borgo Pio n 35 (Borgo)
© 066868936

www.ristorantearlu.com

Bell'indirizzo di Borgo Pio. Ambiente intimo e raccolto. Ottima cucina mediterranea rivista nei particolari, curata sempre con ingredienti freschi e genuini. Pesce fresco e gradevole sottofondo musicale. Specialità: risottino con vongole e peperoni/fettuccine con cozze al pesto/dolci fatti in casa. A pranzo prezzi leggeri e piatti unici (misto di verdure/varietà di affettati/insalata greca etc.), orario non stop 11,30 - 18,30 novità happy hour 16,30 - 18,30 con bistrot e caffetteria, cena su prenotazione da 10 € in su: Aria condizionata. Carte di credito tutte. Chiuso domenica.

DA LUIGI

P.zza 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.

LA LAMPADA

Via Quintino Sella 25/24
© 06.4740452

Gli antipasti vanno dalle verdure gratinate al salmone, dall'insalata di mare a un buon prosciutto tagliato a mano. Tra i primi piatti, gli gnocchi vongole veraci e porcini con pomodoro, i tagliolini al tartufo, gli spaghetti allo scoglio. Tra i secondi, invece, funghi porcini arrosto, il classico rombo al forno con patate, la spigola di mare al sale, i calamari alla griglia. Per chi ama la carne, scaloppine al limone, straccetti con la rucola, oppure tagliata di manzo con patate e radicchio. Dolci: tiramisù, torta di mele, ricotta di pere e mousse al cioccolato.

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.

FRASCHETTA DI MASTRO GIORGIO

Via Mastrogiorgio 19 (via Volta 36)
© 06.5741369

www.lafraschettadimastrogiorgio.it

Nel cuore di Testaccio questa deliziosa e accogliente "Fraschetta", frittate, verdure

del giorno, formaggi, salumi, focaccina calda. Poi bombolotti pomodori secchi e ricotta di bufala, amatriciana, pappardelle al cinghiale. Ancora: straccetti di pollo, spiedini di montone, abbacchio scottadito, braciola, baccalà al forno. Torte di rara bontà: mele e cioccolato, crostate varie e tiramisù da godere con la romanella (vino dolce).

Ottimo il rapporto qualità prezzo.

ROMA OVEST

OSTERIA

L'ALTRO SOSTEGNO

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, calamarata con pesto alle erbe aromatiche e lamelline di mandorle tostate, fettuccine 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.

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, fettuccine "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.

ROMA EST

CASINA DEI PINI

Viale di Villa Massimo 8/A
© 06.44244707

www.casinadeipini.com

Lontani dal traffico, nei giardini di Villa Masimo, questo bellissimo indirizzo consente di mangiare in mezzo al verde. In menù terrene di crostini di patè d'olive e mozzarella, orecchiette pugliesi con cime di rapa, bruschette con carciofini o con il radicchio ma anche straccetti di manzo con rughetta. D'estate spazio ai carpacci di pesce spada, crêpes con salmone, formaggi e spinaci. D'inverno ottime le zuppe di fagioli, ceci e farro. Tra i dolci, tutti da bis, la torta di mele, sacher al cioccolato, torta brasiliana, gelati alle creme e alla frutta.

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.

BISTEAK

Via di Pietralata n. 141

© 06.41792126 - www.bisteak.it

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.