



# RISTORANTI DI ROMA

\* LOCALI CHE ORGANIZZANO CENONE E/O VEGLIONE DI CAPODANNO

SELEZIONATI PER ZONA E INSERITI  
SU  
**INTERNET**  
www.ristorantidiroma.net

## ROMA SUD

### LA NUOVA PINETA GROTTAFERRATA \*

Via Tuscolana 321  
© 06.9415044

www.ristorantelanuovapineta.it

Bellissimo gazebo estivo inserito nel giardino esterno. Pizza tutte le sere, oltre la tradizionale cucina Molisana, ingredienti freschi e genuini pesce fresco e forno a legna. Struttura ideale per matrimoni e ricorrenze, ampi saloni e parcheggio capiente. Ristorante tradizionale inserito nel cuore dei Castelli Romani nella località di Grottaferrata. Tavoli all'aperto.

### PROFUMO DI MIRTO \*

Viale Amelia 8/A-B (Tuscolano)  
© 06.786206

www.profumodimirto.it

Ottimo posto per gustare la miglior cucina di tradizione sarda, un vero inno ai peccati di gola, perchè non si resiste ai colurgiones (tipici ravioli sardi) tagliolini all'astice, spaghetti con vongole e bottarga o gnocchetti sardi al granchio, i secondi sono davvero speciale, tutti a base di pesce: astice alla catalana, spigola di mare al sale, carpaccio di polpo. Per finire un buon bicchiere di mirto, da sorseggiare gustando seadas e dolcetti di pasta di mandorle.

### CANNAVOTA \*

P.za S. Giovanni in Laterano, 20  
© 067720507

Cannavota perchè il proprietario era alto e magro. E' una delle più belle trattorie romane con dovizia di carne ma anche ottimi primi e pesce dal gusto semplice e saporito. Ottimi i bucatini alla Cannavota a base di pesce. Servizio efficiente ingresso diversamente abili.

### 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, friggittelli, 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.

### SANTUCCIO AI COLLI SEZZE (LT)

Via Santi Sebastiano e Rocco 95  
© 0773.888573

Ottimo indirizzo che basa il suo successo su una formula semplice: gustare i sapori veri della tradizione setina accompagnati da un buon vino locale e in un ambiente sempre accogliente. Le specialità della casa sono quelle delle colline Lepini con ingrediente e materie prime del territorio sempre freschi: prosciutto e salame per cominciare, insalata fresca di funghi e parmigiano, frittatine alle erbe, bruschette. Tra i primi la bontà della tradizione con le fettuccine ai porcini o gli spaghetti cacio e pepe, mentre tra le pietanze la tagliata di manzo è insuperabile. Finale dolce con lo squisito tiramisù della casa.

## ROMA NORD

### 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'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.

### 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 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.

### 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.

### 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.

### 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.

### VENERINA \*

Via Borgo Pio, 38 © 066864551

La locanda Venerina è un accogliente ristorante tipico a 150 metri dalla città del Vaticano. Le tre sale eleganti e raffinate possono accogliere da 180 a 340 persone, ideale per pranzi di lavoro, matrimoni e cerimonie. Pesce sempre fresco e pregiate carni danesi ed argentine cotte sulla griglia a legna, da non perdere le gustose pizze cotte nel forno a legna. Cucina mediterranea, ingredienti freschi e specialità della cucina romana ed internazionale, fanno un ottimo indirizzo di riferimento nel tradizionale quartiere di Borgo Pio.

### 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.

### 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, imbevibile 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.

### ANTICA ENOTECA

Via della Croce 76/b © 06.6790896

www.anticaenoteca.com

Vastissimo repertorio di etichette nella pregevole cantina ma anche piatti della tradizione Italiana. Il menù è sempre attento ai prodotti freschi di stagione e spazia dalle lasagne tirate a mano ai tonnarelli al tartufo, dagli gnocchi e polenta ai triangolini con lo speck e zucchine. Ottimi i secondi specialmente gli arrostiti: roast-beef, il filetto al pepe verde, l'uovo al tegamino con tartufo. Il bar è aperto fino a tardi per poter assaggiare i pregiati prodotti dell'enoteca.

### ANTICA OSTERIA POLESE

Piazza Sforza Cesarini, 40  
www.trattoriapolese.it

© 066861709

Indirizzo da agendare in questa bellissima piazza romana, un menù di tutto gusto e rispetto. Tonnarelli cacio e pepe, rigatoni con pancetta e carciofi, maltagliati con pesto, mazzancolle e mandorle tostate. Tra i secondi frastocina di vitello alla fornara e poi abbacchio, grigliata di pesce misto, pesce spada alla siciliana, spigole e orate al limone. Tra i dolci il semifreddo o torta di ricotta e cioccolato fatto in casa. Per i vini affidatevi al sommelier Lorenzo.

### BERZITELLO

Via Quattro Fontane 32/B  
© 0647824714

www.ristoranteberzitelto.com

La cucina romana la fa da padrone in questo bel indirizzo di Via Quattro fontane, quindi carbonara, trippa, coda, abbacchio, pollo con i peperoni e una deliziosa cacio e pepe ma non solo, troverete anche i paccheri con la matriciana di mare (pancetta, spada e vongole), il tortino di alici, i calamari alla piastra, il polipo con patate. D'inverno zuppe a volontà. I dolci da non perdere assolutamente con influenze napoletane, cantina con etichette classiche e laziali. Domenica chiuso

### 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 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 marinata, telline e lumache 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.

### 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.

### PALLAVICINI

via F. Pallavicini 62 (Portuense)

© 06.55262607

www.pallaviciniwinebar.it

Franco Baiocco è uno straordinario protagonista del panorama enologico romano, ministro del culto di Bacco cura con rinnovata passione questo delizioso wine bar. Accanto ad una esauriente selezione di etichette, prendono forma anche numerose iniziative: dalle cene a tema del venerdì incentrate su un prodotto, una regione o un colore al rituale dell'aperitivo che offre alla mescolta nomi blasonati da sposare a pietanze golose come i filetti di sogliola al sésamo e asparagi, a piatti flambé realizzati alla lanterna, dai gamberi alle bistecche.

Si consiglia di consultare il sito proprio www.pallaviciniwinebar.it

## ROMA EST

### RISTORANTE VEGETARIANO \* "ARANCIA BLU"

Via dei Latini 55/6 © 06.4454105

Aperto tutte le sere dalle 20.30 alle 24.00. Si consiglia la prenotazione. Ristorante vegetariano ed enoteca con più di 350 etichette. La filosofia del locale è un richiamo costante alla natura. In menù, tra gli altri piatti, segnaliamo: quiche di porri e mandorle, lasagne con radicchio e taglie, polpettine vegetali con salsa piccante, parmigiana di carciofi, torta di cioccolato con salsa di arancia amara.

### ARMANDO A SAN LORENZO \*

P.le Tiburtino, 1/6

© 064959270-064457860

Cucina tipica romana DOC con ingredienti sempre freschi e genuini e non solo. Anche il pesce e la pizza con forno a legna. Nel locale troverete sempre qualità e cortesia. Sala per banchetti. Tavolini all'aperto in stagione. Aperto fino a notte inoltrata.