

ROMA SUD

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.

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.

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".

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.

MACINANTI

Via Elio Vittorini 45-47 (EUR)
© 06 5010222 - www.macinanti.it
Una delle migliori pizzerie di zona Eur e non solo. Le pizze, ne alte ne basse cotte rigorosamente nel forno a legna, sono da bis. Si può incominciare subito assaggiando del Pata Negra o del guanciale all'aceto balsamico, imbarazzo nella scelta delle pizze che spaziano da quella al prosciutto crudo e tartufo alla pizza con cipolle di Tropea e pecorino Romano o da quella con i broccoli,

lardo di Colonnata e formaggio di capra. Ottimi i dessert, dal tortino di mele caldo con zabaione ai cannoli siciliani riempiti al momento.

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.

ROMA NORD

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.

DA GIANNI AL CACIO E PEPE

Via G. Aveziana 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.

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 triangolino 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.

DA PIETRO

Via Gesù e Maria 18
© 06.3208816
Spazio arredato con eleganza, che ospita spesso gli antiquari di Via del Babuino. In menù ottimi i fagioli zolfino di Arezzo, il prociutto da tagliare a mano e l'olio di produzione propria. Tonnarelli cacio e pepe D.O.C., Tagliolini al tartufo, Carne e pesce alla griglia e "l'abbacchio più buono di Roma". Tra i dolci millefoglie e crostate. Ricca la cantina dei vini tutti nostrani.

LIFE

Via della vite 55
© 06.69380948
www.ristorantelife.it
Cucina espressa con materie prima di alta qualità legate alle stagioni con pane, pasta e dolci fatti in casa ed una pizza leggera e fragrante. Servizio professionale con una cordiale accoglienza e la possibilità di godere un ampio spazio interno. Organizzazione di eventi, degustazioni e cene aziendali. Sempre aperti.

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

ANTICO FORNO

Via Amerigo Vespucci 20
(Testaccio) © 06 5746280
www.anticofornotestaccio.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

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 marinate, telline e lumachelle al sugo.

ROMA EST

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.

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 occasione. 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.

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