

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 venerate Haut Brion o Romanèe 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.

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.

DIVINA COMMEDIA

LAVINIO

Via Dante 43
© 06.9815134

www.divinacommedia.net
Allegra pizzeria con forno a legna da catalogare nel girone dei golosi. Pizze tonde, cornicione alto stile Partenopeo. Dalla "Nino" con scamorza, funghi porcini e prosciutto crudo alla "golosa" con scamorza, prosciutto crudo e rughetta, da non perdere anche la pizza dello "chef" con tartufo e funghi porcini. Gli antipasti a buffet spaziano dalle verdure agli affettati fino ad arrivare al pesce, ottimi dolci, da non perdere il tiramisù all'ananas o alle fragole e la delizia al limone o al caffè.

ENOTECA BOMPREZZI

Via Tuscolana 904
© 067610135

www.enotecatuscolana.it
Una delle enoteche più fornite della città, l'offerta spazia fondamentalmente sul vigneto nazionale ma con occhio attento alla produzione francese e spagnola e anche ai filari del nuovo mondo. Vasta gamma dei vini di meditazione con etichette classiche mondiali e ampia scelta nazionale. Nel "Cru" attiguo, congiunzione tra cibo e vino, pietanze creative come il salmone al cacao amaro e riso nero o il carpaccio di girello con citronette di lampone che si esaltano con lo splendido verdicchio "Otopia" prodotto nella azienda di famiglia.

DA FRANCA

Via AppiaAntica 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.

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, soppressa 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.

ROMA NORD

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

PRATOLINA

Via degli Scipioni 248 (Prati)
© 06.36004409

Una garanzia di qualità in questo bel locale di Prati. Fritti sfiziosi come il "Campagnuolo" crocchette di olive nere e gambuscio, 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, finocchio selvatico dell'Etna e speck. Ottima offerta di birre, dolci da bis, in particolare i tiramisù, al caffè, al limone, all'arancia e all'amarena.

KABAB

Via di Grottarossa 52/52a
© 0630310231

Cucina iraniana. Locale di cucina persiana con sottofondo di musica Tipa. Chiuso lunedì 13/18,00.

ROMA CENTRO

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 taboulè, 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.

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-café). Pizza gigante da 38 cm di diametro.

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.

OSTERIA

DEL CANNELLINO

Viale Pinturicchio 40
© 06.3203925

www.osteriadellcannellino.com

Ottimo indirizzo nel quartiere Flaminio che affonda le sue radici nella tradizionale cucina Romana con il rilancio di ricette e sapori perduti di una straordinaria offerta culinaria. Tra gli antipasti: tavolozza Romana (nervetti, zampette di basilico, coppette e frittata di patate), per i primi: carbonara, amatriciana, gricia, vaccinara, cacio e pepe; seguono i secondi con: trippa, involtini al sugo, coda alla vaccinara, stufatino al sellero, saltimbocca alla Romana e per finire i dessert: torte della casa, biscottini assortiti con cannellino, gelato alla crema con salsa d'arancia.

ROMA OVEST

GIANICOLENSE

Circonvallazione Gianicolense 238
© 06.58233605

Specialità indiscussa di questo bel locale di Monteverde è "la camicia", una variazione della pizza tonda,

ecco dunque la camicia "felpata" con taleggio e tartufo, "la siciliana" con pomodoro, mozzarella, melanzane e scaglie di ricotta salata e "la silana" con provola affumicata, porcini, mozzarella e nduja. Troviamo anche la cucina Romanissima: polenta con spuntature e salsiccia, paccheri con salsa al pecorino, melanzane, menta e guanciale croccante; abbacchio alla scottadito. Squisiti i dolci, tutti espressi tra cui lo zuccotto al tiramisù e la "camicia da notte" farcita con nutella

ROMA EST

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.

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.

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.