

GUIDA



HEINZ BECK, CHEF LA PERGOLA

Una **fusione ante-litteram** di tradizioni secolari e di innovazioni; un'**abbondanza unica** di materia prima: dal pesce, alla carne, alla verdura, ai formaggi...così Roma è tornata ... **caput tavolae**

di Alessandra Piubello



< Roma non può essere sconosciuta: è madre d'Europa che abbraccia un brulichio incessante di anime, viaggiatori di oggi e di ieri, uomini che l'abitano, quelli che l'hanno abitata.

Colui che vi mette piede per la prima volta non riesce a sentirsi un estraneo, ma percepisce nell'hic et nunc in cui si trova, vite passate e secoli che si accavallano. A Roma non si è mai soli. Agglomerato di genti e culture, sin dall'epoca dell'Impero Romano è stata luogo in continua evoluzione; l'apertura agli influssi greci e arabi, a quelli germanici e gallici l'hanno resa una città cosmopolita, prismatica nel suo intreccio di differenze.

I volti, le tradizioni, le usanze: oggi come allora la Capitale non ha mai rigettato il diverso, inglobandolo invece, facendolo proprio. La cucina romana tradizionale ne è esempio: in sé unisce la tradizione giu-

daica, quella burina e quella macellara.

I primi ebrei giunsero a Roma attorno al X secolo d. C., introducendo un'alimentazione fatta di ingredienti poveri, come impone la religione ebraica, ma gustosi, ad esempio l'uvetta, i pinoli, la cannella, i chiodi di garofano. Tra le specialità tipiche troviamo i *fioretti di zuccarina fritti* o *farciti con mozzarella e alici*, i *filetti di baccalà* e numerose ricette legate alle festività religiose, come *l'indivia con alici*, i *carciofi alla giudea* (ripuliti e fritti), il *risotto di Shabbat* (cucinato con lo zafferano e infornato), gli *aliciotti con l'indivia*.

Un'altra radice della cucina romanesca, quella burina, rimanda invece alla campagna, all'ambiente rustico e genuino. I Burini erano gli agricoltori, uomini a contatto con la terra, il bestiame ed i loro prodotti; da qui deriva certamente la predilezione dei romani per l'*abbacchio*,



LA GRANDE RISTORAZIONE DI ROMA

CAPITALE DEL GUSTO

Esposia Gennaio-Febbraio 2011

67

GUIDA

LA GRANDE RISTORAZIONE DI ROMA



GIULIO TERRINONI, CHEF ACQUOLINA

(agnello da latte), per le interiora e per il pecorino.

Da questa tradizione sono stati assimilati piatti come la *provatura frita*, (sorta di mozzarella frita), la *frittata burina*, (fatta di cuori di lattuga mescolati a uova e formaggio), la *pajata* (intestino tenue) con *budelline*.

Da ricordare, tra i molti modi di preparare l'abbacchio, la *coratella* (insieme del cuore, fegato, polmoni e budelline dell'animale, accompagnata dai carciofi), l'*abbacchio scottadito* (costolette insaporite e cotte alla piastra) o arrosto con patate.

La terza componente è quella macellara. La cucina popolare, povera ma fantasiosa, non ha mai gettato via nulla: il quinto quarto, composto da scarti e frattaglie del manzo, ne è la prova.

Dopo aver tagliato i due quarti del davanti e i due del dietro della bestia, fegato, pajata, cuore, animelle, rognone, coda e altre parti vengono riutilizzate in piatti come i *rigatoni con la pajata*, la *coda alla vaccinara* (coda di bovino stufata con verdure), i *fagioli con le cotiche* e le *trippe alla romana* (aromatizzate dalla mentuccia).

La grande varietà di proposte, la sapida semplicità degli ingredienti facilmente

reperibili ha permesso a questa cucina di divenire una delle più famose d'Italia con piatti celeberrimi: gli *spaghetti alla carbonara*, i *bucatini all'amatriciana*, gli *spaghetti alla gricia*, quelli "*ajo e ojo*" e peperoncino o *cacio e pepe*, gli *gnocchi alla romana* o le fettuccine, la *stracciatella*, (brodo nel quale vengono immersi uova sbattute e Parmigiano), o il *pancotto* (brodo con pane raffermo).

Tra le seconde portate si annoverano il *fritto alla romana* (costolette d'agnello fritte assieme a cervello, animelle, unite a carciofi e ricotta), i *saltimbocca* (fettine di vitello ricoperte da prosciutto), il *baccalà alla trasteverina* (infarinato e fritto), le frittate e l'anguilla con i piselli. Accanto a questi piatti, non mancano comunque gli antipasti, come le *bruschette*, i *suppli*, i *panzerotti* o i contorni, come i *carciofi alla romana* (cotti in piedi e imbottiti d'aromi), le *puntarelle* (punte di cicoria condite con pesto di aglio e acciughe) e la *misticanza* (insalata di erbe selvatiche e domestiche, tra cui l'amarognola rughetta).

Roma avvolgente, Roma matrona che accoglie nel suo ventre immortale. Colui che la vive, può assaporarne il fascino millenario immergendosi anche nelle sue atmosfere di festa: il carnevale

romano, San Giuseppe, il primo maggio, ricorrenze che hanno come protagonisti i dolci: i *maritozzi* (dolci ripieni di panna), il *pangiallo* (impasto di frutta secca, cedro e miele), i *mostaccioli* (biscotti con noci e nocciole), la *pizza di Pasqua* (torta tradizionale). Divertimento, sacralità, sapori, sulla sua tavola come nelle sue vie, Roma è familiare, antica ma aperta al moderno: basterà perdersi tra le sue specialità culinarie per sentirsi parte della Storia, per sentirsi nuovamente a casa.

Acquolina

L'acquolina in bocca stilla copiosa al passaggio dei profumati doni acquatici del Mare nostrum, nel brioso ristorante di solo pesce arroccato nella quiete buonborghese della Collina di Fleming. Seduti nella luminosa sala a vetri al piano superiore, con vista sulla terrazza che si affaccia anche sul verde circostante, è facile lasciarsi coinvolgere dal clima marinaro delle ricette di Giulio Terrinoni. Lo chef inizia la sua stimolante avventura, che gli ha portato la stella ad appena due anni dall'apertura, nel giugno del 2006. Tutto parte da quattro amici (non al bar), uniti da grande passione culinaria e dal sogno di creare una ristorazione di

pesce diversa, lontana dalle mode imperanti dell'eccesso di crudo a tutti i costi o del perennemente presente 'tonno multi-versione', per proporre qualità con stile più informale, giovane, accattivante. Ecco che allora la linea di cucina, elaborata con cura insieme al talentuoso Angelo Troiani, chef del celebre ristorante 'Il Convivio', crea divertenti giochi di sapori che riflettono l'animo gioioso della squadra ai fornelli. Alcuni piatti per esempio citano in modo ironico la cucina tradizionale romana, declinando il pesce al posto della carne, con risultati appaganti. Il menu cambia giornalmente sulla base del pescato, perché 'al mare si pesca, non si fa la spesa' come dicono i pescatori di Civitavecchia che forniscono al locale una fresca materia prima di pregio. Le presentazioni a volte un po' barocche, dalle tavolozze cromatiche create con la voglia di stupire, in realtà mostrano al proprio interno una sostanza di millimetriche cotture e di fini toni gustativi che s'inseguono e poi si incontrano per fondersi in un'unica rivelazione. Ma veniamo al racconto dei piatti. Disarmante nella sua delicatezza la tartare di palamita con cetrioli, granita di pompelmo e salsa di ricotta; seducente nella sua semplicità la parmigiana di alici con coulis di pomodoro, basilico e capperi essiccati. L'incisiva torta di baccalà e patate con salsa bagna cauda moderna e anello di cipolla fritto esprime personalità grintosa, mentre il carré di rombo in crosta di pane alle erbe con rosti di patate, fagiolini, friggittelli e salsa alla cacciatore rispetta la cifra stilistica della delicatezza, pur con improvvisi lampi gustativi. I ravioli di muggine con salsa impepata di cozze, lattuga di mare e pomodori datterini (serviti dopo il secondo per scelta dello chef, in modo che così si senta meno il senso di sazietà) fanno vibrare le 'corde' della golosità con la loro sintonia armoniosa. Ad aspettarci al varco delle ghiottonerie il dantesco 'Ciaccio', con un florilegio di tentazioni (un po' scontate in verità): dal tiramisù alla bavarese alla fragola, dal cannolo con cre-

moso, al tortino al cioccolato.

In sala si respira un'atmosfera cordiale e professionale, in particolare il sommelier Ciro Borriello si prende cura di noi proponendo una ben studiata carta dei vini, dimostrando competenza nella conoscenza delle trecento etichette in lista. Ampio spazio viene qui riservato alle bollicine e ai bianchi locali e nazionali, senza però trascurare i rossi importanti e i vini da dessert.

Via Antonio Serra 60 - Fleming

Tel. 06.3337192

Chiuso: domenica.

Prezzo medio: 85 euro

All'Oro

Riccardo Di Giacinto vive i suoi sogni all'Oro. Un nome alla matrisca, che racchiude in sé la tradizione del mestiere paterno (orafo, appunto), il colore base scelto nell'elegante arredamento, la pianta aromatica e forse l'ambizione alla famosa corona... Un passato alla corte di grandi chef come Marco Pierre White, Ferran Adrià, Santi Santamaria, Alfonso Iaccarino e con un excursus in Cina, Di Giacinto acquisisce le basi nel natio Abruzzo, alla trattoria dell'amico Marco Milani. Da lui apprende il rispetto per la materia prima e per la tradizione, dagli altri una tecnica eccellente e una capacità inusuale di sorprendere ed emozionare. Tre anni fa, a trentun anni, inizia la sua avventura in solitario aprendo uno spazio tutto suo nella zona più in della Capitale, il Parioli. Siamo dunque nel quartiere ricco borghese più famoso di Roma, in un ambiente chic ed esclusivo ma non effimero, ad assaporare una cucina di incisiva personalità che non si consegna alle facili tendenze modaiole circostanti. Il locale, di dimensioni lillipuziane con solo ventisei coperti, è una moderna bomboniera arredata nei toni oro, bianco e avorio, di misurata eleganza. Qui non si assiste al one man show, ma si partecipa ad un amorevole gioco di squadra, accolti in sala dalla dolce Ramona, compagna dello chef, e dal preparato sommelier



La Montina Srl
Via Baiana, 17
25040 Monticelli Brusati Brescia
Telefono +39 030 653278
Fax +39 030 6850209
www.lamontina.it
info@lamontina.it

GUIDA

LA GRANDE RISTORAZIONE DI ROMA



RICCARDO DI GIACINTO, CHEF DE ALL'ORO

Claudio Del Duca che vi coccoleranno con premure e attenzioni. Curioso sperimentatore, Riccardo vi farà divertire con una cucina ben strutturata e autentica, ricca di combinazioni felici mirate a confondere la vista per poi rassicurare il palato, creando dei trompe l'oeil gastronomici. Nei suoi piatti la tradizione diventa contemporanea, come nel succulento rocher di coda alla vaccinara (dalla ricetta classica, con salsa di pomodoro, pinoli e cacao) con gelée di sedano: le morbide ed avvolgenti polpette a ricordare il famoso cioccolatino, la gelée di sedano a trasmettere alla pietanza una bella nota di freschezza. Proseguiamo con altri esempi, come il soffice tiramisù di patate e baccalà con lardo di Cinta Senese, servito in bicchiere trasparente: nel gioioso gioco tra apparenza e sostanza si nasconde la provocazione. Cotte ed equilibri di combinazioni sono rispettati e al palato dolcezza e sapidità si fondono in armonia. Non possiamo dimenticare 'Lamb'urgher', un gustoso finto panino con soufflé, agnello di Scarno, scarola e pecorino, un divertissement ben riuscito gastronomicamente. Fra i primi vanno provati i raviolini di mascarpone con ragù d'anatra e

riduzione di vino rosso, nei quali la morbida esplosione del ripieno delicato ben si integra con i sapori decisi del sugo.

'La quaglia... petto farcito e coscia laccata n'duja e miele, purè di patate con il suo ovetto in tegame' è un piatto multisensoriale, dalle cotture e consistenze azzeccate. E, per finire, concedervi la croccante dolcezza del tiramisù all'Oro: una cupola di meringa sottilissima che racchiude la cremosità del mascarpone e del goloso pan di Spagna.

La carta vini, in continua revisione, al momento conta centocinquanta etichette, divise per vitigno.

Via Duse 1/E, Parioli.

Tel. 06.97996907

Chiuso: domenica; sabato e lunedì a pranzo

Prezzo medio: 80 euro

L'Arcangelo

Nomen omen, a volte. Arcangelo Dandini fa volare, con la sua cucina romana di 'angelica sostanza': riesce ad avere i piedi nella tradizione e le ali rivolte ad altre altezze. 'Figlio d'arte' di quarta generazione, sette anni fa crea la sua officina del gusto, in quartiere Prati.

E, rapidamente, entra nel novero della new generation della ristorazione romana. Pasionario del suo lavoro ai fornelli, ma anche 'gastroviaggiatore' curioso (gli piace girare con la compagna di vita e di lavoro Stefania a sperimentare la cucina dei colleghi illustri), Arcangelo è prima di tutto un attento selezionatore di materie prime, che ritroviamo sapientemente trasformate nei suoi piatti. Una cucina compiuta, senza sbavature, raffinata nei passaggi. I pennelli delle sue creazioni sono intinti nei colori della memoria della sua infanzia nei Colli Laziali, in piatti come 'Un mio nuovo viaggio a Rocca Priora', una tavolozza di equilibrati sapori composta da frittata di ramolacce (una sorta di broccolletto selvatico), insalata a contrasto di cacio e pere, panzanella di baccalà, meringa e cipollotto. Oppure - dalla carta dedicata al foie gras - nel coinvolgente 'Anabasi, biscotti Plasmon, torcione di fegato grasso e granella di caramella all'orzo', disegnano un simbolico viaggio dalla tenera età a quella adulta. O ancora, nel "Uno sguardo al Portico d'Ottavia: puls di farro, concia e aliciotti", - che saporosa fresca leggerezza nella concia di zucchine con sale grosso, zucchero e menta!- tratteggiano la cucì-



ARCANGELO E STEFANIA DANDINI, RISTORANTE L'ARCANGELO (foto Vincenzo Pagano)

na di tradizione ebraica (il Portico d'Ottavia era nel ghetto romano, uno dei più antichi del mondo) e dell'antica Roma. Pennelli che ritraggono anche il profilo di colleghi, per dedicare loro un'emozione. Ecco allora l'omaggio a Gabriele Bonci, con gli spaghetti di Cavalieri - cottura rigorosamente 'al chiodo' - all'aglio rosso e mosto cotto, nei quali si fondono in bell'equilibrio i sapori dolci, aromatici, piccanti e sapidi. Le sue opere culinarie, come avrete intuito, sono ancora molte (e come dimenticare la sua 'matriciana'?) e inebrianti: scorrere la ricca lista è una vera tentazione. Ci concediamo ancora la memorabile ed evocativa 'Transumanza: agnello, cacio e ova, panunto e verdure ajo e ojo' e chiudiamo con il provocatorio 'cioccolato bianco liquido, capperi, zenzero e olio', un dessert da assaggiare. Bacco viene qui ben rappresentato da uno studio accurato. Bollicine, bianchi e rossi (con qualche verticale importante) e vini da dessert, circa duecentocinquanta etichette, mostrano meditate scelte dello chef sommelier Dandini.

Nell'accogliente salotto, osservando l'ambiente essenziale ma confortevole, sorvegliamo infine, soddisfatti, il nostro caffè.

Via G. G. Belli 59761 - Prati

Tel. 063210992

Chiuso: sabato a pranzo, domenica

Prezzo medio: 60 euro

Checchino dal 1887

Cinque generazioni e centoventitre anni di storia: Checchino è un'istituzione a Roma. La famiglia Mariani ha saputo mantenere nel corso del tempo un'interpretazione autentica e ortodossa della cucina povera romana. Regno del quinto quarto fin da quando i 'vaccinari' vi portavano a cucinare gli scarti della macellazione dal mattatoio di fronte al locale, questa storica trattoria sembra aver dato i natali alla ricetta della coda alla vaccinara. Elio, pronipote della leggendaria inventrice Ferminia, fa arrivare in tavola il gusto di sapori netti e schietti, ben attento a non tradire lo spirito della tradizione romana che gli ha valso fama anche internazionale. Qui sfilano, in una sorta di abbecedario della cucina antica, piatti collaudati, eseguiti con correttezza, misura, linearità.

Nell'ambiente classico e un po' démodé, tipico dei locali diventati di culto popolare, l'accoglienza è affidata alla cura di Francesco Mariani, esperto conoscitore delle tradizioni culinarie locali e fine



La Montina Srl

Via Baiana, 17

25040 Monticelli Brusati Brescia

Telefono +39 030 653278

Fax +39 030 6850209

www.lamontina.it

info@lamontina.it

GUIDA

LA GRANDE RISTORAZIONE DI ROMA



intenditore di vini. A proposito di questi ultimi, sapete dove li tengono così ben conservati da Checchino? In una suggestiva grotta ricavata nel Monte dei Cocci, il famoso colle costruito nei secoli con i resti di anfore: non perdetevi dunque la visita, nella quale potrete anche valutare l'estensione della cantina, che conta trecentocinquanta etichette. Tutte ben ragionate e scelte con dedita professionalità, pronte a parlarvi in una lingua non solo italiana ma anche francese, spagnola, tedesca, inglese e americana.

Lasciamo però ora voce alla romanità e concediamoci un'insalata di zampi con patate, carote, fagioli, sedano... morbida e gustosa, mette il buonumore. Assaggiamo poi i rigatoni con la pajata (la ricetta consentita dalla legge italiana da quasi dieci anni ormai consente solo l'utilizzo dell'intestino digiuno di agnello da latte e non più di vitello), dall'esecuzione inappuntabile. Passiamo poi alle saporite e invitanti puntarelle con le alici e alla memorabile coda alla vaccinara. E, per finire, la torta straciatella (con ricotta, cioccolato e mandorle), un po' greve, in verità.

Via di Monte Testaccio 30 - Testaccio
Tel. 06.5743816
Chiuso: lunedì, domenica
Prezzo medio: 60 euro

Il Convivio Troiani

Pochi i passi da Piazza Navona, nel cuore del centro storico di Roma, per raggiungere il cinquecentesco palazzo residenza del Convivio. E qui, la porta si apre su un salotto immacolato, (l'ideale per fare quattro chiacchiere nell'attesa del tavolo o per degustare sigari e distillati a fine cena) dove si respira un'atmosfera raffinata ed elegante. A riceverci al loro 'banchetto' sono i fratelli Angelo, Giuseppe e Massimo Troiani, da vent'anni autorevoli interpreti della ristorazione capitolina. Diversi i loro ruoli: Angelo regna in cucina, Giuseppe accoglie in sala e Massimo segue l'enciclopedica cantina. Giuseppe, che ci seguirà con un servizio impeccabile e affabile, ci fa accomodare in una delle tre raccolte sale, 'Il Chiostro', confinante con la sala affrescata e con quella a volte. L'ambiente è classico e curato, luminoso nei toni del bianco che trionfa



ANGELO TROIANI

anche nelle tovaglie di Fiandra, sulle quali si manifesta una mise en place all'altezza. Il menu, con un'antica stampa come ricercata couverture - ulteriore esempio di uno stile che cura tutti i dettagli - propone un interessante percorso fra terra e mare, con la possibilità inusuale di scegliere anche la mezza porzione. Apriamo dunque, senza ulteriore indugio, le danze culinarie con i fiori di zucca dorati con mozzarella di bufala, crema di alici e sorbetto agrodolce piccante di peperone: un'ouverture dai toni ben orchestrati in un

crescendo di assonanze. Fra gli altri antipasti, citiamo anche un ineccepibile fegato grasso d'oca al torcione in crosta di pistacchi e fichi secchi e un ben calibrato medaglione di polpo verace arrostito con funghi galletti e schiacciata di patate, finta maionese di lamponi.

Proseguiamo con un cremoso risotto ai funghi porcini, pepe verde e zenzero, polpa d'anatra affumicata e marinata, una composizione di ritmici versi che vibrano in una vera poesia gastronomica. Divertente e saporito il gioco stilistico con le mezzemaniche alla carbomare, dove la bottarga viene usata al posto del guanciale e le uova di pesce al posto delle uova.

Nei piatti di Angelo troviamo una cucina dalle solide basi tecniche che attinge ad una grammatica culinaria tradizionale riletta in chiave creativa e alleggerita nelle preparazioni. Talento e passione confluiscono in creazioni incisive, accurate, nelle quali l'eccellente materia prima viene trattata con sapienza. Nei gustosi vermicelli di Gragnano all'Amatriciana troviamo l'esempio di un classico della cucina romana rivisitato con un sensibile tocco personale. La zuppa di pesce, crostacei e molluschi, cotta in cocotte di rame con crostini e peperoni informati è una gioia per la vista e per il palato, un piatto che dimostra una pregevole cifra stilistica. L'ultimo atto di una rappresentazione ben interpretata nella qualità dei singoli ingredienti e nell'identità corale si chiude sui dolci, un tripudio di golosità. Qualche esempio per i più ghiottoni? Millefoglie con crema alla salvia, pepe verde e frutti di bosco, semifreddo di zabaione con frutta secca pralinata e aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia, tortino di mele e cocco, fior di latte all'alloro e salsa di fragole, Tiramisù del Convivio, sfogliatine con mousse di cioccolato fondente e pesche all'olio extravergine d'oliva piccante. La sontuosa carta vini offre 3.500 etichette che racchiudono il meglio

della produzione enologica internazionale con una profondità di annate da primato (purtroppo con ricarichi elevati). Notevole la selezione dei vini francesi (circa il 30%), ma sono anche presenti, per restare sul locale, una settantina di etichette del Lazio.

Vicolo dei Soldati 31, Centro-Navona
Tel. 06.6869432

Chiuso: a pranzo e domenica
Prezzo medio: 120 euro

Da Felice

Trattoria caratteristica nel cuore di Testaccio a conduzione familiare fin dal 1936, da Felice era famosa non solo per la sua schietta cucina romanesca ma anche per il modo di selezionare i clienti. Il leggendario oste Felice (mancato un anno e mezzo fa), nella sua brusca ruvidezza, lasciava fuori dalla porta chi non gli andava a genio (di solito gli snob). Oggi Franco e Maurizio Trivelloni (figlio e nipote di Felice) gestiscono con ospitalità un locale accogliente, ben ristrutturato nel 2005, piacevolmente curato negli arredi tipici, caratterizzato da mattoni a vista e dall'uso del legno.

Ai fornelli Salvatore Tiscione propone piatti della tradizione e una cucina tipicamente locale, verace e sostanziosa. Una minuta specifica viene proposta per ogni giorno della settimana, in aggiunta alle classiche ricette presenti sempre, come i tonnellacci cacio e pepe, i rigatoni alla carbonara, le mezzemaniche alla grigia, l'abbacchio al forno, i saltimbocca alla romana. Il menu non contempla gli antipasti, comincia direttamente dai primi e giornalmente offre più di un diecina di piatti differenti. Per stuzzicare l'immaginario culinario, ma anche per ritrovare gli esempi emblematici della cucina tipica capitolina, ecco alcune fra le proposte dal calendario settimanale: al lunedì, testarelle d'abbacchio, pollo alla cacciatora; al martedì fraccosta di vitella



La Montina Srl
Via Baiana, 17
25040 Monticelli Brusati Brescia
Telefono +39 030 653278
Fax +39 030 6850209
www.lamontina.it
info@lamontina.it

GUIDA

LA GRANDE RISTORAZIONE DI ROMA



CRISTINA BOWERMAN

alla fornara; al mercoledì rigatoni con broccolo romano, pasta e lenticchie; di giovedì spuntature di maiale, coratella con carciofi, coda alla vaccinara, pollo alla romana; al venerdì pasta in brodo d'arzilla, rigatoni al sugo di coda; al sabato, rigatoni al sugo d'abbacchio, trippa alla romana, abbacchio alla romana o alla cacciatora.

Noi abbiamo assaggiato i tonnairelli al cacio e pepe, decantata specialità della casa: lodevole la perizia della mantecatura al tavolo, ma la presenza di dosi inopportune di olio sbilancia la ricetta.

L'abbacchio al forno, morbido e saporito, accompagnato da gustosi carciofi alla romana, si rivela appetitoso. La chiusura in dolcezza è affidata ad un ben eseguito tiramisù. La parte enologica del pasto è rappresentata da circa duecento etichette italiane, elencate per produttore e non per regione, con ricarichi onesti.

Il servizio scorre sbrigativo e molto veloce: la regola del locale stabilisce i doppi turni (è sempre al completo, la prenotazione è necessaria). L'attenzione al cliente purtroppo è approssimativa, e a volte l'attesa nel secondo round va ben oltre le aspettative.

Via Mastro Giorgio 29 - Testaccio
Tel 06.5746800

Chiuso: domenica sera
Prezzo medio: 40 euro

Glass Hostaria

Nel volgare e caciaroni ventre romanesco di Trastevere, improvvisamente in una piazzetta s'affaccia un locale che si affranca dal desolante panorama circostante: sembra un miraggio. Tavolini curati, piante, luci azzurrine: già dall'esterno colpisce per l'accuratezza. Poi entri e ti trovi in un ambiente dal design decisamente moderno, pochi elementi (vetro, legno, pietra, acciaio) ad arredare sobriamente il locale disposto su due livelli. Glass Hostaria è all'insegna del lusso informale, senza nessun fronzolo, non esistono neppure le tovaglie, sostituite da tavolette d'ardesia. Concettualmente, una filosofia d'intenti che Fabio Spada e Silvia Sacerdoti sottoscrivono nel 2004: far nascere in Trastevere un locale essenziale, dinamico, diverso, dallo spirito internazionale. Un anno dopo arriva lei, Cristina Bowerman. Radici pugliesi, un vissuto nel Texas dove si laurea in giurisprudenza e in arte culinaria (in America esiste una scuola di formazione riconosciuta a livello universitario, cosa stiamo aspet-

tando in Italia, patria del buon cibo?).

Di passaggio a Roma, incontra i due soci, nasce un sodalizio, e poi... sboccia anche l'amore. Ora gli anni romani per Cristina giramondo son diventati cinque, coronati nel 2009 da una fiammante stella Michelin.

Consapevole e determinata, la Bowerman è una chef tuttapepe che ha saputo conquistarsi un suo preciso spazio in questo settore dominato prevalentemente da uomini.

La sua cucina è consolidata su basi classiche ben padroneggiate ma sa farsi ardita, proponendo combinazioni inconsuete, con una fantasia di sapori ed esotismi fusion che tuttavia si compongono in compiute armonie al palato. La sua mano è ispirata - solo a tratti discontinua - il suo tocco femminile sa trasformarsi in maschile in un equilibrio di ying e yang.

I suoi piatti, dalle architetture complesse, anche coreograficamente impeccabili, emozionano con intensi picchi gustativi concepiti ad arte. Sfilano in tavola portate di alto livello che esprimono l'abilità tecnica e inventiva di questa chef di carattere che sa mettere anche il cuore nelle sue creazioni: gamberi, robiola alla bottarga di muggine, finta



NAZZARENO MENEGHINI, CHEF JARDIN DE RUSSIE

maionese di pesca, soba noodles al sesamo e pasta bric; tartare di manzo, capperi di pantelleria, arancia, salsa al wasabi, microverdure, pangrattato e tobiko; piccione (petto arrosto, coscia cotta confit), microverdure, gastrique di bosco, burro di arachidi in polvere. Imperdibili i ravioli liquidi di parmigiano 60 mesi, burro d'Isigny, tartufo bianco, mentre la sfoglia porcini e melanzane, uovo San Bartolomeo poché, aria d'orzo risulta meno convincente nel suo insieme. L'agnello al caffè, frutti di bosco, asparagi conferma la competenza nelle cotture e nei giochi di abbinamento.

Per le coccole finali, ecco una sorprendente daquoise di pere e gelato al coriandolo. Menzione finale va all'appetitoso cestino del pane con ben sette tipi di pane differenti e all'ottima piccola pasticceria.

La carta vini, ben strutturata da Fabio Spada, presenta oltre seicento etichette con una significativa presenza del Piemonte e della Toscana, ma, in proporzione, anche del Lazio.

Da sottolineare la pagina dedicata al Brunello e la selezione di Champagne di piccole aziende. Potete farvi guidare nella proposta, con ricarichi corretti, dal sommelier Lorenzo Abussi. Il servizio è

premuroso e affabile, ma - il locale è pieno quasi ogni sera - non sempre all'altezza.

Vicolo dei Cinque 58, Trastevere

Tel. 06.58335903

Chiuso: lunedì

Prezzo medio: 65 euro

Jardin de Russie

Un giardino segreto ai piedi del Pincio, dominato da Villa Borghese e disegnato dall'architetto neo-classico Giuseppe Valadier: una visione d'incanto sospesa nel tempo. Siamo al Jardin de Russie dell'Hotel de Russie, uno dei più esclusivi alberghi del centro storico di Roma, a pochi passi da Piazza del Popolo e da Piazza di Spagna. Zar e romantici pittori russi abitualmente soggiornavano qui, tanto da lasciar loro traccia nel nome. Appena varcata la soglia di questa villa dell'Ottocento, ci si lascia alle spalle la caotica confusione del centro capitolino per immergersi in una riposante atmosfera dallo stile eclettico, nella quale si respira il lusso essenziale della semplicità, anche in cucina.

Fulvio Pierangelini (per chi non lo conoscesse, era lo chef patron del bistellato Gambero Rosso di San Vincenzo) diventa tre anni fa il consulente culinario del ristorante, affiancando l'esecutive chef dalla responsabilità decennale in loco, Nazzareno Menghini. La sua supervisione porta una ventata di novità e freschezza, un'attenzione maniacale alla qualità dei prodotti e un restyling del menu, studiato in collaborazione con il collega.

Tra alberi antichi, palme e tassi, aranceti e roseti, con il chiacchiericcio di una gorgogliante catena d'acqua che scende in tre ninfei a cullarci, ristorati dal sole di una giornata splendente (nella stagione fredda ci si trasferisce nelle sale interne stile Belle Epoque, luminose ed accoglienti), cominciamo dunque il nostro pranzo.



La Montina Srl

Via Baiana, 17

25040 Monticelli Brusati Brescia

Telefono +39 030 653278

Fax +39 030 6850209

www.lamontina.it

info@lamontina.it

GUIDA

LA GRANDE RISTORAZIONE DI ROMA



MASSIMO RICCIOLI, CHEF LA ROSETTA

Il fil rouge dei piatti di terra e di mare sta nella pura semplicità, scevra dai barocchismi imperanti: i pochi sani ingredienti (due, al massimo tre) si esprimono così al meglio. Seguiti nella nostra esperienza gastronomica dal cortese servizio di Roberto Narni, scegliamo per iniziare una insalata di triglie e calamaretti che rivela purtroppo cotture imprecise. Interessante la pappa al pomodoro con crostacei, discreti ma senza personalità i ravioli cacio e pepe. Riprendiamo quota con il San Pietro, crema di patate e tartufo, per trovare poi una giusta dimensione nel duo di maialino di Cinta senese alle spezie. Concludiamo in dolcezza con un'apprezzabile foglietta di pere con gelato alla ricotta.

Il racconto dei vini si svolge citando circa seicento interpreti (fra i quali qualche emergente di rilievo), curati dal sommelier Davide Merlini. Veri protagonisti i grandi nomi italiani e francesi, presenti anche con verticali di tutto rispetto, pagabili con esose cifre.

Via del Babuino 9 - Centro

Tel. 06.32888870

Chiuso: mai

Prezzo medio: 100 euro

La Rosetta

Tempio ittico della capitale, a pochi passi da quello romano del Pantheon, la Rosetta è il locale storico di solo pesce della città capitolina. A condurlo, con estro ed energia, lo chef patron Massimo Riccioli che raccoglie l'eredità paterna nel 1981, insieme alla sorella Stefania, amabile padrona di casa. Le origini risalgono al 1966, quando il padre Carmelo si avventura ad aprire il primo ristorante di pesce a Roma.

Con il passare del tempo la giusta fama si consolida e il livello si mantiene ai vertici per qualità della materia prima. Sempre all'avanguardia, precursore dei tempi fiutando le nuove tendenze, l'esuberante Riccioli ha anche aperto una decina d'anni fa il Riccioli Caffè, un locale poliedrico (nel corso della giornata cambia d'abito da caffetteria a lounge bar a ristorante-bistrot), due negozi 'Rosticceri' e ora sta lanciandosi in una nuova avventura a Londra, con un ristorante di prossima apertura, il 'Rinascimento' del Corinthia Hotel. Dalla sua cucina escono piatti di rara piacevolezza, nei quali l'eccellente mate-

ria prima è trattata con sapienza, le cotture opportunamente brevi per esaltarne gusto e fragranza, la partitura degli abbinamenti armoniosa ma decisa.

Assistere all'arrivo del pescato dai vicini porti di Civitavecchia, Anzio, Terracina o delle ostriche dalla Bretagna è garanzia dell'assoluta freschezza: nel crudo ne ritroviamo i sapori integri, seducenti nella loro essenza naturale. Leggerezza e digeribilità sono parole chiave da Rosetta, riscontrabili nel nostro percorso degustativo, che inizia con un sauté di calamaretti e porcini con spiedino di calamaro e zucca al balsamico dalle cotture millimetriche e dagli ingredienti espressivamente nitidi; prosegue con un antipasto più complesso come le capesante al porto, basilico e peperone dolce su crema di zucca e fegato d'oca: una danza nei gusti dalla chiusura armonica.

Gioioso il divertissement delle papille scaturito dalla varietà dei sapori racchiusi negli spaghetti scuri al farro con gamberi rossi, scorza di limone, capperi, mollica tostata e colatura di acciuga. I filetti di triglia di scoglio al tartufo bianco e salvia con funghi porcini emanano attraenti fragranze, corrispon-



denti al palato, svolgendosi in una narrazione gustativa avvincente.

Meno poetico invece il tortino di fichi bianchi con crema al cioccolato Valrhona e gelée di uva fragola, poco calibrato nella cottura.

A completare la trama gastronomica, un servizio accurato e una carta vini di rango dai ricarichi elevati che presenta settecento referenze dalle bollicine (spumanti e champagne) ai bianchi non solo italiani, ai grandi rossi della Penisola e della Francia.

Via della Rosetta, 8/9 - Centro Pantheon

Tel. 06.6861002

Chiuso: domenica a pranzo

Prezzo medio: 140 euro

Open Colonna

La famosa porta rossa di Labico (culla di Antonello Colonna), viene custodita a memoria di un passato storico nella nuova moderna location al Palazzo delle Esposizioni. La storia di uno degli chef più conosciuti d'Italia inizia venticinque anni fa in un paesino sconosciuto, Labico appunto, a pochi chilometri da Roma, che diventa meta obbligata dei

gourmet della Penisola. Dal 2007 Colonna officia i suoi nuovi e antichi riti culinari, in uno spazio architettonico di grande impatto emotivo, una teca di vetro a cielo aperto al secondo piano di un'area espositiva interdisciplinare nel centro della capitale.

Opere d'arte, design d'eccellenza e gastronomia d'autore: una formula intrigante, che si apre concettualmente a più versioni. Nel roof garden, con orto in terrazza per ricordare che sono le stagioni a ritmare le perfette cadenze di un menu eseguito a regola d'arte, il ristorante gourmet (aperto solo alla sera); al piano inferiore una sala ampia e luminosa, destinata a pranzi lavorativi (15 euro), a brunch festivi a buffet (28 euro) ma anche ad ospitare eventi. Il vulcanico Colonna (già pronto a lanciare una nuova sfida per il 2012, il Gourmet Resort Valle Fredda Farm), personaggio poliedrico, manager, istrione, imprenditore ma soprattutto interprete indiscusso dell'antica tradizione gastronomica romano-laziale, ha così previsto il futuro nella ristorazione.

Nel suo Open, il Colonna 'anarchico ai fornelli', iconoclasta animato da un innato senso teatrale, sa emozionare con



La Montina Srl
Via Baiana, 17

25040 Monticelli Brusati Brescia

Telefono +39 030 653278

Fax +39 030 6850209

www.lamontina.it

info@lamontina.it

GUIDA

LA GRANDE RISTORAZIONE DI ROMA

una cucina dai sapori perduti riletta in chiave moderna.

Gli habitu  di Labico troveranno qui nuove modalit  espressive perch  Colonna non si ferma mai, da ricercatore attento qual  . Mago affabulatore che incanta con le sue architetture del gusto da mangiare con gli occhi, fa provare esperienze organolettiche che coinvolgono i sensi. Piatti che esprimono la filosofia Colonna: cuore antico e idee moderne.

Non illudetevi di essere in paradiso

i tortelli di castrato in brodo di gallina e funghi. Ecco ora il Negativo di carbonara (tortelli ripieni di zabaione al pecorino su crema di parmigiano vacche rosse e guanciale croccante valdostano) che rievoca i sapori tradizionali sorprendendoti: il sapore deciso della farcitura rende l'effetto dirompente, con un'esplosione di gusto. Semplicemente indimenticabile il piccione, una prova di grande abilit  culinaria.

Chiudiamo con il classico diplomatico, crema e cioccolato, caramello al sale

durante e dopo la cena, preparandovi anche il dolce da portare con voi per la colazione del giorno dopo...

Open Colonna, via Milano 9/A, Centro, Tritone

Tel. 06.47822641

Chiuso: lunedi e domenica sera

Prezzo medio: 110 euro

Il Pagliaccio

Preparatevi a fare il giro del mondo senza alzarvi da tavola, in un viaggio



ANTONELLO COLONNA, CHEF OPEN COLONNA, E ANTHONY GENOVESE, CHEF IL PAGLIACCIO

per , non tutto   perfetto neppure alla tavola del grande Colonna e qualche leggera sbavatura si coglie, ma, nel ben orchestrato complesso, una sua cena resta iscritta nella memoria gustativa. Apriamo il sipario, siamo arrivati al momento di scoprire le sue creazioni: partiamo con il cannolo di baccal , panna acida, caviale e limone candito, un divertente gioco di accostamenti e sapori ben equilibrato.

Proseguiamo con i Qubi (scritto proprio cos , in omaggio alla Quadriennale) di coda alla vaccinara, sedano effervescente e fave di cacao, con

giocato sull'equilibrio precario, e per questo stupefacente, fra dolce e salato. Imponente la cantina, con una lista di novecento etichette che comprendono il ben di dio dell'enologia nazionale e internazionale, corredata da un altro centinaio di nomi selezionati dell'area laziale.

L'Open Cigar Club   un altro dettaglio che arricchisce il quadro. Squisita l'accoglienza che vi sar  riservata dalla giovane squadra di collaboratori, capitanata dal figlio Andrea, sincera l'ospitalit  di Antonello, perfetto padrone di casa che si prender  cura di voi prima,

vero e proprio verso le Indie, passando per il Giappone, la Cina, i Tropici. Una mappatura culinaria nella quale l'erante fuoriclasse Anthony Genovese sciorina la sua vita: Francia, Giappone, Malesia, Thailandia, Inghilterra, Italia (leggasi Enoteca Pinchiorri di Firenze e Palazzo Sasso di Ravello, con la sua prima stella Michelin che poi nel tempo si   cost  raddoppiata).

Il suo itinerario proietta in una dimensione del gusto assolutamente nuova ed inconsueta, dominata da un minimalismo che profuma d'Oriente.

Eppure siamo qui, a pochi passi da

piazza Farnese, in un elegante locale dall'atmosfera raccolta, con soffitti a cassettoni e bianche pareti dove spicca un quadro. E' il ritratto di un pagliaccio, dipinto dalla madre, che simbolicamente rappresenta un personaggio umile, giocoso, che ironizza su se stesso senza prendersi troppo sul serio.

Certo è che le luci della ribalta poco interessano a questo chef schivo e ieratico, più propenso a far parlare i suoi piatti per sé. La cucina viene dunque vissuta nelle profondità di un cammino interiore, dopo aver tanto esplorato terre lontane. L'elaborazione del suo percorso lo ha portato ad una sintesi vitale e feconda: l'opera finale risulta di rara perfezione stilistica, di una compiutezza unica ed inimitabile. Raggiunge una tale maturità espressiva da essere commovente, a volte.

I suoi piatti 'ikebanici' portano alla meditazione e al silenzio per meglio immergersi in tutte quelle infinite e sottili sfumature che li scleziano con tocco così personale. Alchimista speciale, Genovese padroneggia materie prime di diversa provenienza con indiscutibile maestria, dando vita ad una cucina priva di accanimenti tecnologici, intrisa dei profumi e delle seduzioni di altri mondi.

Il suo menu è un itinerario nel gusto composto con inconsueta coerenza stilistica. Nelle sue ricette le immanicabili spezie sono dosate in modo tanto oculato da essere sempre ben distinte una volta sottoposte alla prova del palato, e i sapori risultano sempre verticali e ben identificabili.

Avventuriamoci dunque a provare piatti complessi nella struttura, nelle cotture e negli accostamenti (e anche nella lettura!), tali da spalancare improvvisamente porte percettive di altre dimensioni come nell'insalata di gamberetti e tartufi di mare, fiori di zucca, mango verde, pesca bianca e grano nordafricano con mandorle o in 'Un'idea dall'Oriente: calamaro ripieno, crema di riso al cocco, sorbetto limone e corian-

dolo'. L'integrazione incredibile di tutti gli ingredienti in un equilibrio unico nei sapori e nei sensi si prova anche nell'involtino di ricciola affumicata, profumi di agrumi, germogli ed alghe e nel Dimsum di seppie e taccole, tè Assam.

Negli gnocchi di patate ripieni di ricotta di pecora, zuppa di pesce e creme di albi-cocca, acciughe e sedano i sapori si esaltano reciprocamente in un crescendo gustativo che scuote le papille arrivando dritto al cervello emotivo.

Da assaggiare anche la gallinella di mare, fregola sarda, composta di pomodori e friggittelli e il kebab di agnello, tamarindo, salsa al formaggio di capra, memorabili per intensità espressiva.

Marion Lichte, chef pasticceria di origine alsaziana (una delle più brave in Italia), in accoppiata vincente con lo chef sia come socia sia come compagna, ci ha conquistato con le sue dolci arti: da brividi il suo Cheesecake.

Un altro protagonista della tavola non poteva qui che essere ben rappresentato: ben mille etichette con un'ampia selezione dedicata ai vini rossi più blasonati, italiani e francesi con una notevole profondità di annate.

Discreta la presenza di vini laziali e buona la scelta al bicchiere.

La gentilezza innata, la calda ospitalità e l'attenta cura del maitre di sala Daniele Montano restano a segnare un'esperienza che, cari amici gourmet, non potete proprio perdervi.

Via dei Banchi Vecchi 129, Centro-Campo de' Fiori

Tel. 06.68809595

Chiuso: domenica, lunedì e martedì a pranzo

Prezzo medio: 120 euro

La Pergola dell'Hotel Rome Cavalieri

Magia, fascinazione, seduzione: questo è molto altro è la Pergola dell'Hotel Rome Cavalieri. E' anche il Bello che si manifesta alla vista dell'Urbs Aeterna ai propri piedi, e, lo sappiamo, la Bellezza



La Montina Srl
Via Baiana, 17

25040 Monticelli Brusati Brescia

Telefono +39 030 653278

Fax +39 030 6850209

www.lamontina.it

info@lamontina.it

GUIDA

LA GRANDE RISTORAZIONE DI ROMA

genera quell'innamoramento che fa volare l'anima verso il sovrasensibile. Tutto alla Pergola coincide per farci passare attraverso quell'incanto sottile, quell'impalpabile poesia, per farci arrivare allo scopo del viaggio, una cucina che nutra il corpo e l'anima.

"Noi tutti siamo viaggiatori e cerchiamo l'Italia", scriveva Johann Wolfgang Goethe nel suo *'Sull'Italia'*.

Quando diciassette anni fa il genio culinario Heinz Beck dalla nativa Germania approdò in Italia forse non la stava davvero cercando. Stava lavorando all'*Harlekin* di Berlino, dopo precedenti

genius loci. Due anni dopo il suo arrivo cominciarono i primi riconoscimenti dalle guide nazionali e internazionali, nel 2001 fiocò anche la seconda stella e nel 2005 la terza. Celebrato oggi come uno dei migliori chef in Italia e al mondo, Beck resta tuttavia una persona umile, estremamente sensibile, recettiva alla condivisione e al cambiamento che ne deriva.

Dietro quel suo limpido sguardo azzurro si cela un'anima timida, rispettosa e uno spirito da vero artista (l'aspirazione adolescenziale alla pittura, mai sopita, la ritroviamo nella sua luminosa tavolozza

didamemente rinnovate), novità, cambiamento, trasformazione, in una perenne ricerca di conoscenza e perfezione che è una sfida prima di tutto con se stesso.

"Non c'è amore più sincero che l'amore per il cibo" chiosava George Bernard Shaw, ma Beck va oltre.

Ama infatti anche prendersi cura della sua affiatatissima e invidiata squadra di cucina e di sala, dei suoi allievi sparsi per il mondo, dei suoi clienti che trasforma in complici di un progetto tutto teso al benessere.

Non è un re sole, Beck, ma un autentico professionista a tutto tondo, che



esperienze stellate al Residenz Heinz Winckler di Aschau, al Tristan di Mallorca, al Tantris di Monaco. Ma venne chiamato con insistenza per condurre la Pergola e alla fine si fece convinto, tanto da scegliere l'Italia come suo paese d'adozione e a sposarsi qui con la siciliana Teresa. L'immersione nella mediterraneità fu totale, in breve tempo il folletto bavarese diventa il miglior interprete del

cromatica e nelle perfette composizioni sapientemente proporzionate dei quadri 'piattorici'.

Un signore dell'alta cucina, che con classe innata interpreta una cucina sussurrata, morbidamente setosa, di una semplicità disarmante nella sua immediata godibilità. Beck non si è mai arroccato nel suo Olimpo del gusto, sul Monte Mario capitolino, ha invece sempre portato nelle sue cucine (ora splen-

mette a disposizione se stesso per emozionarci in serate indimenticabili, nelle quali farci sentire re e regine. Nessun dettaglio viene lasciato al caso: mai come in questa magica Maison dove il tempo sembra anche lui fermarsi in contemplazione, si è parte di un'orchestra perfetta. I nomi degli altri 'musicisti'? Umberto Giraudo (scuola Ducasse), il restaurant manager, ovvero da quattordici anni il

braccio destro di Beck in sala, che suona con ammaliante savoir faire e franca umanità - coadiuvato dal bravo maitre Simone Pinoli - le note dell'accoglienza e dell'impeccabile servizio. Marco Reitano, enfant prodige della sommellerie italiana, (Oscar del vino nel 2001) da undici anni al fianco del maestro, sommelier pure lui, dirige una cantina enciclopedica, composta da circa 53.000 bottiglie, oltre 3.000 etichette, incredibili verticali, una collezione di grandi formati, vini dal 1888 ai giorni nostri, vini cult...

Una lista vini da commuoversi, insomma (anche nei prezzi, purtroppo).

Il Beck musicista lo immagino al piano, a comporre la sua emozionante sinfonia che armonizza in modo geniale il gioco dei contrasti fra i tasti bianchi e neri, fra la passionalità e il rigore, tra sapidità e salubrità, tra diversi tipi di cotture, consistenze, abbinamenti. Una soave composizione che ha come protagonista assoluta una sublime materia prima italiana, esaltata nella sua intrinseca naturalezza da preparazioni rispettose. Ecco che dal composito 'programma di sala' non potrete mancare di assaggiare lo storico fiore di zucca in pastella su consommé di crostacei e zafferano con uova di quaglia e caviale (una delle poche ricette che nel corso degli anni riappare): in quest'unico colorato piatto sono racchiusi ingredienti con consistenze diverse (dal liquido, al morbido, al croccante) e differenti gusti (amarognolo, dolce, acido, salato), con un risultato ammaliante.

Nei piatti di Beck sono banditi i barocchismi, i manierismi e le sofisticazioni. Nessun virtuosismo fine a se stesso, qui brilla il lusso della semplicità, come nei cannoli di pane croccante con spigola e brunoise di melone e sedano e nell'infuso di Parmigiano con avocado, erbe e uovo di quaglia pochè.

Nei fagottelli "La pergola", altro piatto classico, Beck propone una rivisitazione della Carbonara: l'uovo è all'interno della pasta fresca, conservato durante la cottura morbido e quasi liquido, facendo

provare un'esplosione di gusto in bocca. Leggerezza e delicatezza, unite ai sapori mediterranei sono la cifra stilistica beckiana, come negli scampi gratinati con pure di patate affumicate, finocchi e pompelmo rosa e nell'emincé tiepido di spigola con verdure marinate all'olio d'oliva. Precisione e pulizia nel gusto, attenzione alla salubrità con un dosaggio calibrato degli elementi di prim'ordine e molta cura nelle cotture brevi, si esprimono in piatti come il coniglio con carciofi e rape rosse o il cosciotto di agnello su salsa di pomodoro, ricotta salata e basilico.

L'abilità esecutiva si unisce al senso del piacere nel mitico e voluttuoso Grand dessert, composto da sette differenti tipologie di dolci, o nella sorprendente fantasia dei petit fours nascosti in un'argentea cassettera dei desideri proibiti. I sogni, a volte, si realizzano.

**Via Alberto Cadlolo 101 - Monte Mario
Tel. 0635092152**

**Chiuso: a pranzo e lunedì e domenica
Prezzo medio: 200 euro**

Roscioli

Roscioli è ristorante, enoteca, wine bar, gastronomia... una salumeria di lusso con uso cucina e bottega di prelibatezze da poter asportare a quasi ogni ora del giorno. In poche parole, un girone dantesco di leccornie per i peccatori di gola di qualità.

A qualche centinaio di metri da Campo de' Fiori, il locale si presenta suggestivo, soprattutto all'ingresso con il bancone di prosciutti (da Pata Negra a Sauris, alle eccellenze italiane), insaccati e formaggi provenienti da tutto il mondo. I fratelli Roscioli, Alessandro e Pierluigi, hanno azzeccato la formula vincente. Partiti dallo storico forno di famiglia (non perdetevi il fragrante cestino di pane e pizza, vi resterà nella memoria) a una cinquantina di metri di distanza, hanno poi aperto una salumeria di lusso con specialità alimentari ricercate, per poi



La Montina Srl
Via Baiana, 17
25040 Monticelli Brusati Brescia
Telefono +39 030 653278
Fax +39 030 6850209
www.lamontina.it
info@lamontina.it

GUIDA

LA GRANDE RISTORAZIONE DI ROMA



ampliarsi con il ristorante enoteca. Pochi i tavoli (necessaria la prenotazione) disposti in spazi angusti, con una coreografia ipermoderna, fra bancone, bottiglie e ghiottonerie varie, ai quali godere di un'esperienza culinaria appagante. Enrico Vitalini, responsabile del banco, saprà condurvi con appassionata preparazione in un percorso degustativo di specialità (sono in vendita centoventi tipologie di salumi artigianali e quattrocentocinquanta formaggi per la gioia dei palati gourmet). Beatevi dunque delle incredibili selezioni di salumi e di formaggi senza però trascurare la cucina essenziale di Nabil Hadejn. Nei suoi piatti lo chef egiziano predilige la semplicità per valorizzare una suprema materia prima, rispettata in pieno. Il ricco menu spazia tra la terra e il mare, con stuzzicanti proposte create con prodotti provenienti da territori vocati. Qualche esempio? Fra quindici differenti tipi di antipasti citiamo la spalla di San Secondo alla piastra, condita con aceto balsamico, misticanza romana e gelatina di propria produzione, oppure la mozzarella di bufala Dop di Castel di

Sasso con prosciutto di Praga e pomodorini di Pachino o ancora il tonno rosso siciliano cotto al vapore, stagionatura 2006 con carciofi romaneschi alla griglia e cipolline borrettane al balsamico. Fra i primi va assolutamente gustata la succulenta carbonara fatta con spaghetti Cavalieri, guanciale del Monte Conero, pepe nero malesiano, uova di Paolo Parisi, pecorino romano Dop e canestrato di Moliterno, una delle migliori della capitale. Tra la vasta scelta di secondi di pesce (crudo, cotto, affumicato, con selezioni di salmoni e acciughe del Mar Cantabrico) e di carne (dal foie gras alla tartare di manzo di razza piemontese, al petto di piccione e a svariate altre pietanze) abbiamo scelto un riuscito piatto locale rivisitato, le polpette della tradizione romana con riccioli di ricotta fresca affumicata e polentina di castagne. Per chiudere in dolcezza ci siamo lasciati tentare dal cannolo alla siciliana con ricotta romana di pecora e canditi. Il servizio è cortese e professionale ma un po' lento. La carta vini? Un assortimento da sballo, con regione, nazione, globo terrestre

rap-presentati al meglio e arricchito da un focus mirato sui piccoli produttori. Interessanti anche la scelta di vini alla miscita e la selezione di birre.
Via dei Giubbonari 21 - Campo de' Fiori
Tel. 066875287
Chiuso: domenica
Prezzo medio: 55 euro

Altri Ristoranti Consigliati

Agata e Romeo
Via Carlo Alberto 45, Esquilino. Tel. 06.4466115. Chiuso: sabato e domenica. Prezzo medio: 135 euro.
Al Ceppo
Via Panama 2, Parioli. Tel. 06.8419696. Chiuso: lunedì. Prezzo medio: 65 euro.
Alchemilla
Via San Giovanni in Laterano 220, Colosseo. Tel. 06.77203202. Chiuso: domenica. Prezzo medio: 40 euro.
Al Presidente
Via in Arcione 95, Tritone. Tel. 06.6797342. Chiuso: lunedì. Prezzo medio: 70 euro.

Antica Osteria L'Incannucciata

Via Della Giustiniana 5, Giustiniana.
Tel. 06.45424282. Chiuso: sabato a pranzo; domenica. Prezzo medio: 50 euro.

Antica Pesa

Via Garibaldi 18, Trastevere. Tel.
06.5809236. Chiuso: domenica. Prezzo medio: 70 euro.

Antico Arco

Piazzale Aurelio 7, Gianicolo. Tel.
06.5815274. Chiuso: mai. Prezzo medio: 70 euro.

Armando al Pantheon

Salita dei Crescenzi 31, Centro. Tel.
06.68803034. Chiuso: sabato sera, domenica. Prezzo medio: 40 euro.

Camponeschi

Piazza Farnese 50, Farnese. Tel.
06.6874927. Chiuso: domenica; aperto solo la sera. Prezzo medio: 90 euro.

Dal Bolognese

Piazza del Popolo 1/2, Centro. Tel.
06.3611426. Chiuso: lunedì. Prezzo medio: 65 euro.

Osteria della Gensola

Piazza della Gensola 15, Trastevere. Tel.
06. 5816312. Chiuso: mai. Prezzo medio: 50 euro.

Giuda Ballerino

Largo Appio Claudio 344/346/348, Tuscolano. Tel. 06.71584807. Chiuso: mercoledì; aperto solo la sera, domenica anche a pranzo. Prezzo medio: 70 euro.

Imago dell'Hotel Hassler

Piazza Trinità dei Monti 6, Spagna. Tel.
06.69934726. Chiuso: mai. Prezzo medio: 140 euro.

Mamma Angelina

Viale Arrigo Boito 65, Africano. Tel.
06. 8608928. Chiuso: mercoledì. Prezzo medio: 40 euro.

Metodo Classico

Via Calderini 62, Flaminio. Tel.
063244262. Chiuso: lunedì, domenica sera. Prezzo medio: 50 euro.

Mirabelle dell'Hotel Splendide Royale

Via di Porta Pinciana 14, Pinciano. Tel.

06.42168838. Chiuso: mai. Prezzo medio: 160 euro.

Monti

Via San Vito 13/A, Termini-Esquilino. Tel. 06.4466573. Chiuso: lunedì, domenica sera. Prezzo medio: 45 euro.

Piero e Francesco

Via Fabio Massimo 75, Prati. Tel. 06. 3200444. Chiuso: sabato a pranzo, domenica. Prezzo medio: 65 euro.

Primo al Pigneto

Via del Pigneto 46, Pigneto. Tel.
06.7013827. Chiuso: lunedì. Prezzo medio: 45 euro.

San Teodoro

Via dei Fienili 50, Palatino. Tel.
06.6780933. Chiuso: domenica. Prezzo medio: 80 euro.

Il Sanlorenzo

Via dei Chiavari 4/5, Campo de' Fiori. Tel. 06.6865097. Chiuso: mai. Prezzo medio: 80 euro.

Settembrini Vino e Cucina

Via Settembrini 25, Prati. Tel.
06.3232617. Chiuso: sabato a pranzo; domenica. Prezzo medio: 60 euro.

Il Simposio

Piazza Cavour 16, Prati. Tel.
06.32111131. Chiuso: sabato a pranzo e domenica. Prezzo medio: 70 euro.

Sin dell'Hotel Aleph

Via San Basilio 15, Centro. Tel.
06.422901. Chiuso: mai. Prezzo medio: 105 euro.

Sora Lella

Via Ponte Quattro Capi 16, Isola Tiberina. Tel. 06.6861601. Chiuso: domenica. Prezzo medio: 60 euro.

La Terrazza dell'Hotel Eden

Via Ludovisi 49, Pinciano. Tel.
06.47812752. Chiuso: mai. Prezzo medio: 140 euro.

Le tre zucche

Via Guglielmo Mengarini 43/45, Portuense. Tel. 06.5560758. Chiuso: domenica. Prezzo medio: 40 euro. >



La Montina Srl
Via Baiana, 17
25040 Monticelli Brusati Brescia
Telefono +39 030 653278
Fax +39 030 6850209
www.lamontina.it
info@lamontina.it