

I piaceri della tavola



carne

OSTERIA DAR BRUTTONE
Cucina romana, ambiente familiare senza troppi fronzoli, porzioni abbondanti, prezzi bassi. È la cifra del ristorante a San Giovanni dei fratelli Claudio e Alessandro Valentini che fanno arrivare in tavola carbonara tartufata, tonnarello con guanciale croccante e cipolla rossa di Tropea, rigatoni ricotta e salsiccia, bucatini all'amatriciana e gnocchi al ragù.

Tra le pietanze a base di carne da notare e assaggiare ci sono maialino al forno, vitello arrosto, maialino arrostito, filetti e tagliate cotte nella griglia a vista. Per chi ama il pesce rombo con patate e piatti secondo il pescato. Perfetto per mangiare in allegria. 25 euro. Via Taranto 118. 06.89024870. No lunedì.



pesce

GOODWILL RISTOBAR
Good, cioè buono. E "will", ovvero futuro. È infatti un futuro buono quello costruito ai ragazzi disabili che al mattino lavorano in cucina in questo ristorante e che vengono coinvolti nella preparazione dei piatti serviti a cena. La supervisione è dello chef Stefano Salvi e in tavola arrivano tempura di zucchine in cialda croccante con mostarda di prugne, carpaccio di spigola al mandarino e zenzero che preludono a ravioli con stracotto di cinghiale e tartufo, chicche di patate con scampi e pistacchi tostati, controfiletto di bisonte nero canadese con spuma di tartufo. Per i golosi crostata con nutella e pere o crema catalana. Anche pizze. Solo la domenica aperto anche a pranzo. 35 euro. Via Tuscolana 1100. 338.3144176. Sempre aperto



pizza

IL TAGLIERE
Il tagliere qui è il punto di partenza. Dal misto di salumi e formaggi che caratterizza l'antipasto, si passa alle tonde cotte nel forno a legna e accompagnate da birre artigianali. Chi cerca un'alternativa, rimarrà soddisfatto dalle carni danesi di prima scelta alla griglia. Mentre, per il dessert, fra tortino al cioccolato, tiramisù e crème brûlée c'è davvero l'imbarazzo della scelta. Via dei Due Ponti 11. No lunedì. 20 euro. 06.33219407



etnica

JUNSEI
Sul nastro kaiten, in perfetto stile giapponese, scorrono sushi con pesce freschissimo, nigiri e altre specialità made in Giappone. Da non perdere i delicati tempura di verdura e gamberi. 30 euro. Via Galvani 69,

06.5754012.
Aperto a pranzo e cena
No lunedì



lo sfizio

MADE
Dal food design e dal rispetto per la sostenibilità del pianeta nascono le golose creazioni di Francesca Tolino e Laura Freda. cupcakes, biscotti glassati, nuvole di meringhe, sbrisolona, chip cookies. Via dei Coronari 25, 06.98932195. No domenica



enoteca

COSTANTINI
Piero Costantini opera su due diversi fronti: quello della produzione vinicola, che si sviluppa nell'azienda Villa Simone, e quello circoscritto tra le mura del locale di Piazza Cavour. Entrambi danno visibilità a una passione che traspare osservando il prestigioso repertorio dell'enoteca. Piazza Cavour 16, 06.3203575. No domenica.



centro benessere

ES.SERE URBAN SPA
Al settimo piano dell'hotel Radisson Blu, un centro benessere che propone molti trattamenti, dal peeling corpo con i sali del Mar Morto al massaggio rilassanti con con incenso balsamico al tè verde e lavanda. Via Turati 171, 06.444841.



negozi

SUPERCASA
Si respira l'atmosfera del Natale nel negozio di Luciano Nardi. Non solo ceramiche di Caltagirone o Bassano e gli



a cura di Valeria Forgnone, Viola Giannoli, Sara Grattoggi, Laura Mari, Fabrizio Russo, Laura Serloni e Loredana Tartaglia

I prezzi indicati si intendono esclusi di bevande

Disegno di Mojmir Jezek



Bed & Breakfast

IL BORGO AL VATICANO
Una grande suite nel cuore di Roma. Benvenuti nel b&b di Federica Giovannini, a pochi minuti dai musei vaticani e dalla cappella Sistina. Un appartamento con tv satellitare, cucina, bagno privato, riscaldamento autonomo, entrata indipendente. Terrazza panoramica. Via Angelo Emo 97, 393.3331176



agriturismo

POGGIO DEI CAVALIERI
Tra viali di olivi riposerete nelle 8 camere della famiglia Ceccobelli che offre piatti della tradizione umbra e romana. Via del Casale di San Nicola 425, 06.30893570



fattorie

EVOLIO ETRUSCO
Azienda bio di Luigi Papa per la produzione di

olio extra vergine dop Tuscia. Anche melanzane, peperoni e funghi sottolio bio. Loc. Grotta Porcina-Vetralla (Vt). 06.5650973

mare

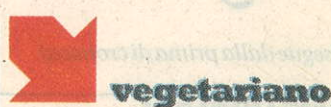


IL GRANCHIO
Raffinata e attenta alle peculiarità di ogni prodotto è la cucina de Il Granchio, che propone tartare di scampi, fragole favetta, mentuccia e aceto balsamico e carpaccio di schiamuto bianco su cicoria all'agro e crostone di pane. Via del Rio 10. Terracina (Lt). No lunedì. 70 euro. 0773.3709696

campagna

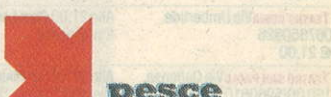


GIARDINO DELL'ANGELO
Amplio giardino, barbecue, piatti senza glutine, pizza senza lievito. Qui gusterete tubini ai funghi porcini, polenta con le spuntature, bistecche alla brace, Angus irlandese. 25 euro. Via Magenta 53, Ceccano (FR), No lunedì sera



vegetariano

ARANCIA BLU
Martedì 29 e mercoledì 30 novembre in questo ristorante vegetariano arrivano le serate dal titolo "Omaggio al Piemonte" con menu a 45 euro vini compresi. In tavola piatti in versione green studiati ad hoc e accompagnati da bottiglie made in Piemonte: verdure fritte con un calice di Valentino Riserva Elena Podere Rocche dei Manzoni e poi insalata tiepida di barbabietola rossa, topinambur, funghi chiodini con salsa di Bruss, cubetti di polenta frita con fonduta, seguiti da minestra di carciofi, bietole e riso con uovo in camicia, maccheroncini al ferro con tartufo bianco e Castelmagnano, parmigiana di cardi, misto di formaggi (Blu d'Alpe, Seirass del Fen, Testun alle vinacce di Barolo). Via Prenestina 396/E. 06/4454105. Sempre aperto.



pesce

LA CAMILLUCCIA
Alberto Melis - che ha già lavorato al ristorante Ai Piani - accoglie i clienti in questo nuovo locale. Giardino d'inverno per i fumatori, sale ampie ed eleganti sono la cornice per una cena a base di pesce freschissimo tra scampi, selezione di carpacci e tartare e tutti i loro ottimi crudi. Chi vuole un antipasto caldo può optare per bruschettine con mozzarella, gamberi e pachino o tortino di tonno e melanzane, per concedersi poi spaghetti al riccio di mare, tagliolino nero gamberi rossi fiori di zucca e bottarga, gambero imperiale alla catalana, tagliata di pescato del giorno con fungo porcino o carciofo. Su prenotazione, maialino sardo. 60 euro. Via Mario Fani 113 ang. Via Stresa. 06.3014342. No lunedì a pranzo.