

Aperti per ferie



a cura di
Giulia Cerasi
Marco Ciaffone
Chiara Piselli
Francesca Romaldo
Sara Sbaffi
Loredana Tartaglia

I prezzi
indicati si
intendono
esclusi di
bevande

Disegno di
Mojmir Jezek

pizza



I GABBIANI

Oltre quaranta varietà di pizze cotte nel forno a legna soddisferanno il vostro palato in questo accogliente locale. Tra quelle speciali c'è la "Golosona" con patate e salsiccia. Se voleste optare per il pesce, tante le specialità a partire dagli antipasti caldi e freddi o dai primi. Per dirne alcuni: scialatielli ai frutti di mare; paccheri con spigola, fiori di zucca e pachino o ravioli con pesce spada e olive di Gaeta. Tutti i dessert sono fatti in casa. Menù pizza: 10/15 euro. Via Ranuccio Bianchi Bandinelli 130. 06.7917049. Sempre aperti

CARTOON

Ambiente allegro e giovanile, arredato in stile "cartone animato". Buone le pizze come Poldo (mozzarella, gorgonzola, cipolla e prosciutto crudo) o Ciccio (mozzarella, pomodoro, wurstel e patatine fritte). Il pezzo forte però sono i suppli, fatti in casa e di tanti tipi diversi

da quello con la 'nduja a quello con lo zafferano o alla zucca, ai frutti di mare, o anche polenta e salsiccia. Prezzo medio 10 euro. Chiuso la domenica. Piazza Quinto Curzio 26, 06 7102756

carne



LA PIAZZETTA DEL GUSTO

Una cucina di buona tradizione romana con rivisitazioni creative. Nel ristorante di Adriano Costantino tutto è preparato a mano, anche la pasta, come i ravioli ripieni di ricotta e spinaci o le tagliatelle stese con il mattarello e condite con i funghi porcini. Selezionata anche la carne tra cui filetti, tagliate con la rucola e bistecche alla griglia. Buoni i dolci artigianali come lo zabaione con nutella. 20 euro. Via Polia, 41 06.7180509 Chiuso lunedì

DA GASPERINO ER...
All'Alberone c'è una piazzetta dentro un piccolo ristoranti. Con tanto di panni stesi alle finestre e vasi fioriti. Qui si assaggia una

buona cucina romana con i classici tonnellari cacio e pepe, bucatini all'amatriciana e spaghetti alla carbonara. Tra i secondi si può scegliere filetto al barolo o al pepe verde, scaloppine di manzo o di vitella al limone. 20 euro. Via Nocera Umbra 20 06.7842309

pesce



4 COLONNE

Dalla cucina dello chef Paolo D'Annicola arrivano in tavola paccheri con crostacei, linguine all'astice, grigliate miste, frittiture di paranza, calamaretti e

Abbiamo scelto

Uramaki, tempura, noodles e riso saltato Sul nastro o alla carta i piatti sushi di Junsei

APERTO a pranzo e cena accanto al nuovo mercato rionale di Testaccio, è l'indirizzo giusto per chi è appassionato di sushi e sashimi. In un ambiente colorato e floreale, si scelgono i piatti al *kaiten*, il nastro trasportatore, oppure si ordinano gunkan, makiroll, futomaki, uramaki — tutto rigorosamente trattato con l'abbattitore — riso saltato con verdure e gamberi, noodles con gamberi, calamari e verdure, nonché gli ottimi e piccanti ranger rolls e una fragrante tempura. Sui trenta euro.

Via Galvani, 69. Informazioni: 06.5754012. Non di domenica.

tagliate di tonno rosso all'aceto balsamico o al sesamo. Il locale è sempre aperto per pranzo e cena. Prezzo medio 60 euro. Via della posta vecchia, 4 06 68307152

GUSTO PINTO

Il nome richiama i colori che decorano sia l'allestimento che i piatti. Giuseppe Favatà è

proprietario e chef del locale a conduzione familiare nel cuore di Roma, tra via Veneto e Corso Italia. Da non perdere i paccheri alla corsara, con salsa di spigola. Ma anche gli gnocchi fatti in casa con gamberi e polpa di granchio. Prezzo medio 35 euro. Via Collina 56. Tel. 06 42016862

etnica



PINGUSTO EDEN WOK

Sui trentasei metri di *kaiten*, il tradizionale nastro rotante giapponese, viaggiano prelibatezze calde e fredde, cotte e crude, che potrete assaggiare fino a che non siete totalmente pieni. In questo paradiso del sushi e del wok, infatti, vige la formula dell'"all you can eat". Con 10 euro a pranzo e 20 a cena, mangere-te gli involtini di pesce crudo con riso, sashimi e maki, ma anche ravioli, moscardini in salsa di soia, gamberi, carne e verdure alla piastra cotti al momento. Ma attenzione a non lasciare nulla nel piatto: finirà direttamente sul vostro conto. 20 euro. Via Pontina 501, 06.94534327

mare



SCALINO DI OSTIA

Gianni Francione vi accoglierà nel suo locale dall'atmosfera vivace, che trova il suo punto di forza nel connubio tra qualità degli ingredienti e tradizione. Tra le

specialità dell'osteria, fettuccine all'amatriciana, carbonara o cacio e pepe. Tra i secondi, spiccano altri classici come la coda alla vaccinara, l'abbacchio alla scottadito e la trippa. Anche i dolci, artigianali, spaziano dalle crostate ai tiramisù. 30 euro. Via dei Traghetto 153, Ostia. 06.56030270. Chiuso il lunedì

campagna



MONTICELLO

Sui resti di una villa romana, nella campagna di Monte Porzio Catone, sorge l'oasi di Valerio Intreccialagli, che vi tenterà con i suoi peccati di gola. Non si possono definire altrimenti i fichi al forno con riduzione di aceto balsamico e guanciale croccante o i nodini di spatola con melanzane. Poi, maltagliati con crema di lardo e mazzancolle, zuppa di arzilla con broccoli o una classica e gustosa pasta e fagioli. Imperdibile l'abbacchio alla scottadito, premiato da Slow Food. 50 euro. Via Romoli 27, Monte Porzio Catone, 06.9449353. No lunedì