



Alice
le guide

la Gola

in Tasca[®]

La ristorazione italiana
TUTTE LE GUIDE IN UNA

2008

SITCOM
editore

isce da anni un ri-
ilimento balneare,
e è l'impronta di
L'ambiente è fami-
a base di pesce fre-
di mare con qual-
sul territorio della
carese. Vini italiani,
Conto sui 45-60

€ 40-50



erti 110+120 Am-
Cucina di mare
ppi

ACC 2

di Maccarese un
, semplice e infor-
bene senza troppe
i pesce fresco, pro-
tradizione mediter-
arciofi fritti con da-
catrice, timo e po-
spaghetti alle von-
giorno in frittura,
acquapazza. Piccola
valentemente bian-
orno ai 40-45 euro.

ROMA (RM)

€ 25-40



erti 40+35 Am-
accolto Cucina re-
le Target coppie

VER 83, B
TCI 2f

pieno centro, per
ica accompagnata

da cucina classica, di terra e di mare.
Conto sui 35-40 euro.

LA SCUDERIA € 25-40

RISTORANTE
P.le Sforza Cesarini, 1
Tel. 069390521



Coperti 100+70 Ambiente rustico
Cucina regionale Target comitive,
famiglie

ACC 2 TCI 1f

Gestione familiare di travolgente sim-
patia e dinamismo, quella della Scu-
deria, che mette subito a proprio agio
anche gli ospiti occasionali. In tavola
sapori decisi basati sui prodotti del
territorio, con un occhio alla tradizio-
ne ed uno alla sperimentazione: ag-
nolotti di conghiale, gnocchi di pa-
tate, filetto al lardo di montagna e
bacche di ginepro in abbinamento ad
una delle etichette italiane della forn-
ta cantina (per la scelta affidatevi ad
Eleonora, saprà consigliarvi al me-
glio). Conto sui 30-35 euro, vini
esclusi. Per una gita fuori porta senza
brutte sorprese.

PIETRINO E RENATA € 25-40

RISTORANTE
Via F.lli Cervi, 8
Tel. 069391497



Chiusura Lu Coperti 80 Ambiente
accogliente, familiare Cucina casa-
linga, tipica locale Target famiglie,
piccoli gruppi

OST sì

Una sosta piacevole vi attende da Pie-
tro e Renata, che vi accoglieranno con
calore e vi sazieranno con la tipica
cucina di questa terra. Ingredienti ge-
nuini, carni soprattutto, ma anche
verdure e funghi in stagione, e paste
fresche tirate a mano: ricco antipasto
della casa (con formaggi, salumi e
verdure fritte), mezzemaniche alla
mentuccia, fettuccine all'amatriciana,
zuppa di fave con battuto di lardo e
menta romana, abbacchio alla svina-
tore, fegatelli in retina di maiale e dol-

ci casalinghi di soddisfazione. Piccola
cantina con ricarichi onesti e spesa
sui 28-35 euro.

GROTTAFERRATA (RM)

21 Km da Roma

I LOCANDIERI € 40-50

RISTO+CAMERE
Via Tuscolana, 289
Tel. 069456375



Chiusura Mai Coperti 250 Ambien-
te classico, elegante Cucina creati-
va, regionale Target cerimonie,
famiglie

PAN 7, 2B

Locale dagli ambienti neoclassici e
dalle apparecchiature eleganti, in una
villa di primo Novecento. La cucina
spazia dalla tradizione di terra al ma-
re: fritto vegetale, bresaola con ru-
ghetta e grana, gnocchetti all'ortica,
farfalle Locandieri con rombo, melan-
zane e pomodori, grigliate di carne e
di verdure, spiedino di mazzancolle e
scampi. Spesa fra i 30 e i 55 euro.

LA BRICIOLA € 25-40

RISTORANTE
Via D'Annunzio, 12
Tel. 069459338



Chiusura Lu, Do (s) Coperti 35+12-
14 Ambiente raccolto, rustico Cuc-
ina creativa, regionale Target buon-
gustai, coppie

PAN 7, 1B GR 74, 1f
OST sì, L ACC 2
'E 13.5

Ottima accoglienza e gran soddisfa-
zione in questo ristorante dalle picco-
le dimensioni che propone una cucina
regionale reinterpretata con creativi-
tà. Richiestissimi i funghi e le verdure.
Conto sui 35 euro.

LA CAVOLA D'ORO

RISTORANTE
Via Anagnina, 35
Tel. 0694315755

Chiusura Lu Coperti
Ambiente accogliente, far-
regionale, tradizionale
chetti, famiglie

ACC 2 MIC

Ristorantone rustico
accogliente con camin-
gno, in cui assaporare
locale. Da quarant'anni
martedì sono dedicati
bene alla carta siano s-
bili pure piatti di carne.
45 euro (sui 50 quando

L'OSTE DELLA BON'ORA

OSTERIA
V.le Vittorio Veneto, 13
Tel. 069413778

Chiusura Lu, Do (s) C
Ambiente elegante, r
coppie, piccoli gruppi

OST sì, B 'E
VER 86, C

Entrando in questo loc-
bile non essere travolti
ca loquacità del sig
esperto e abile ristor
quindici anni, con tut
gestisce questa osteria
ta. In sala infatti dirigo
te i due figli Marco e Fl
cucina la signora Maria
ca ad una cucina in par
parte vegetariana. Enc
spetto delle tecniche:
ne delle batterie di per
cucina (tradizionale,
per celiaci), all'effett
nella realizzazione dei
esperimento per un loc
nisce osteria, e che g
miato da varie guide. C
euro. Menu a 39 euro
se.