

la Repubblica

**RISTORANTI
DI
ROMA**

**2007
2008**

**CON
L'ATLANTE STRADALE
COMPLETO DELLA CITTÀ
E TUTTI I LOCALI
EVIDENZIATI NELLE
MAPPE**

2.100 RISTORANTI E ALTRI LOCALI

939 RISTORANTI A ROMA E FUORI ROMA • 120 ENOTECHE E WINE BAR • 159 PIZZERIE E PIZZA AL TAGLIO • 325 BOTTEGHE DEL GUSTO ED EQUO SOLIDALI • 126 PUB • 107 LOCALI NOTTURNI • AGRITURISMI • FATTORIE DOC • NEGOZI GOURMET • BED&BREAKFAST • RICETTE • PRODUTTORI DI VINO • CATERING • ITINERARI DEL GUSTO
ATLANTE STRADALE COMPLETO DELLA CITTÀ



NOVITA

comunque - dice - quando lo trovo lo prendo tutto") ma anche di quello che viene su ogni giorno dalle reti dei pescatori, che lui conosce uno a uno e sa bene di chi fidarsi. Perché Sandro, come suo padre, ha sempre avuto un imperativo inderogabile: a tavola deve arrivare solo il meglio del pescato quotidiano. È su questa regola che è nata e s'è consolidata la fama di "Pierino". E sul fatto che il suo pesce, (sparato o no) se lo "sparano" poi centinaia e centinaia di clienti con gusto e avidità. Come spesso capita da un po' di tempo a questa parte, va alla grande il crudo (qui trovate anche le ostriche "noblesse") ma anche il cotto è spesso da "primo premio". Non avete che da scegliere tra spaghetti calamari e bottarga, paccheri polipetti e pecorino, zuppa con cannellini, gamberi e vongole, pesce in tegame con verdure di stagione, filettino di sanpietro fritto dorato con salsa d'acciughe su puntarelle, triglie con bacche di ginepro, filetto di sogliola fritto ripieno di mozzarella, pomodoro e basilico, pesce bollito con insalatina di carciofi (quand'è stagione, chiaro) e bottarga di muggine. Va da sé che dolci (torte, tiramisù e quant'altro) e vini fanno da degna cornice a questo culinaria marina d'autore.

PIETRINO E RENATA

NOVITA

GENZANO (RM)

VIA FRATELLI CERVI 10

www.pietrinorenata.com

☎ 06 9391497

Chiuso: lunedì

Ferie: gennaio e luglio

✂ 70 - ☎ 22.30

📺 no - 📺 AU, BM, MC, VISA

🌟 ♿

€ 30 vini esclusi

Quando si dice un ristorante a conduzione familiare. Qui davvero c'è tutta la famiglia Gabbarini al gran completo. Ma non solo fisicamente, anche come spirito e come tradizioni. Le figlie Claudia e Giorgia in sala, mamma Renata ai fuochi e papà Pietrino a coordinare il tutto con occhio attento e professionale. E qui si mangia romano che più romano non si può, con una sola clausola: solo prodotti di stagione. Seduti nell'ambiente accogliente che affaccia sul lago di Nemi si potranno gustare zuppa di fave e di ceci o di ramoracce, un'erba

spontanea della zona. Ma anche rigatoni con la pajata, una specialità, bucatini all'amatriciana, strangozzi in bianco con lo stracotto di pecora o con le rigaje di pollo e strozzapreti al ragù di castrato. Anche i secondi sono nel segno della tradizione: coda alla vaccinara, pannicolo con finocchiella selvatica, pepe e pomodoro e abbacchio alla svinatora. Non altrettanto locali i dessert che non disdegnano escursioni: dalla sbrisolona mantovana alla Sacher viennese.

PINO AL MARE

SANTA SEVERA (RM)

LUNGOMARE PIRGI 32

www.pinoalmare.it

☎ 0766 570112

Chiuso: lunedì

Ferie: gennaio e dicembre

✂ 150 - ☎ 22.00

📺 no - 📺 tutte

🌟 🌿

€ 40 vini esclusi

Se un tempo i ristoranti degli alberghi venivano visti con una certa diffidenza dai più raffinati gourmet nostrani, oggi è un piacere scoprire e ritrovare i sapori di una volta proprio sulle tavole degli hotel della costa laziale. A dimostrare il nuovo teorema ci pensano Antonio e Rossella, che da mezzo secolo onorano la tradizione di famiglia con una carta che niente ha da invidiare ai ristoranti più blasonati della zona. Per capirlo basta dare uno sguardo al menu, tutto incentrato sul pescato del giorno. Si spazia dunque dall'insalata di polpo e fagioli (o patate) al baccalà in guazzetto, senza ovviamente dimenticare rombi al forno, pezzogne all'acquapazza, spigole, gamberoni, calamari fritti e vermicelli alle vongole. Pietanze che potrete gustare sulla meravigliosa terrazza che affaccia proprio sul mare.

PORTA ROMANA

VITERBO (VT)

VIA DELLA BONTÀ 12

☎ 0761 307118

Chiuso: domenica

Ferie: agosto

✂ 48 - ☎ 22.00

📺 no - 📺 AU, BM, MC, VISA

🌟

€ 22 vini esclusi

Un indirizzo, una garanzia, una cucina tipica di una zona che fonde in sé tre culture gastronomiche diverse: toscana e laziale. A questa convivenza è legata la Brandina che, nonostante gli anni sulle spalle, non ha mai saputo di abbandonare i suoi fornelli. In sala, invece, è Annunziata che vi guiderà in questo viaggio nel gusto che comincia con lombrici all'amatriciana, cavatelli con la fatina con le verdure, zucca gialla, ravioli con funghi porcini, cappelletti ripassati in padella con ricotta e ricotta. A seguire il sugo, galletto ripieno con le patate, stinco di manzo in padella con salsiccia e di melanzane cotti nel sugo. Tra i dolci, gelati e crostate. Imperdibili i tortellini accompagnare con il sugo di Santa Messa.

PUNTO LORAN

LATINA (LT)

VIA LUNGOMARE 2681

☎ 0773 273950

Chiuso: lunedì

✂ 100 - ☎ 23.30

📺 no - 📺 tutte

🌟 P

€ 30 vini esclusi

Specialità di mare tutte le stagioni nel ristorante di Pietrino, grande appassionato di modellini di barche, ha chiamato il suo locale "Punto Loran" dal nome di un marinaio che per rilevare la propria posizione in mare, usò prima dei satelliti del gps satellitare. Esclusivo sale, recentemente ristrutturato anche un grande timoniere dell'Ottocento appartenuto a un antico veliero. Il menu cambia ogni stagione, proponendo sempre della cucina mediterranea di pesce. Come antipasto le seppie con le patate