



preparate con verdure di stagione. Da non perdere la pasta e fagioli e la zuppa di ceci, davvero delicata, i carciofi alla giudia e poi i classici del nostro repertorio, penne all'arrabbiata, bucatini all'amatriciana, lasagne, cannelloni, ravioli, cacio e pepe e gnocchetti. I secondi, come il resto del menu, cambiano ogni giorno, ma sulla lavagnetta di Benito troverete sempre segnati il pollo alla cacciatora, arrosto con patate al forno, polpette al sugo, saltimbocca alla romana, trippa con mentuccia, cotiche e fagioli, salsicce con i broccoli, bracirole, lombatine e la specialità della casa: lo spezzatino "picchiapò". I dolci sono tutti artigianali e meritano un assaggio le crostate di crema e pinoli, la torta di mele e la pannacotta.

BENITO E GILBERTO

Prati
VIA DEL FALCO 19
www.dabenitoegilberto.com
☎ 06 6867769
[Tavola 17, G13 - n°72]

Chiuso: lunedì e domenica

Ferie: agosto
☒ 30 - ☉ 23.00
☑ no - ☑ AE, AU, BM, MC, VISA
*
€ 60 vini esclusi

Se vedete la fila davanti a questa trattoria di mare, a pochi passi dal Cupolone, non demordete. Vale l'attesa che poi non sarà mai così lunga perché da Gilberto Bassi (figlio di Benito) insieme alla moglie Angela (cuoca) oggi aiutati tenacemente dalle operose e sorridenti nipoti Federica, Nicole e Valentina sanno servire in modo veloce e disinvolto senza mai trascurare niente e nessuno. Ed è infatti il buon rapporto qualità-prezzo a fare il successo del locale. Sapori semplici eppur sublimi per carpacci (spada, tonno, spigola) poi ostriche, fasolari, scampi, tartufi, ricci, cozze pelose. E ancora, sauté, frittelle di neonata, bruschette pomodoro e vongole. Tra i primi storici, calamarata, bombolotti zucchine, scampi e cozze, pasta e fagioli ai frutti di mare, risotto al nero di seppia, linguine all'astice, tagliolini alla triglia, paccheri con le sarde. A seguire, grigliate con patate e verdure di campagna, fritto di paranza, spigola al sale. E infine, la memorabile torta di mele o pere

che ogni sera alle 20 Angela sforna, ma va subito a ruba. Ma anche, mousse, crostate, sacher e tiramisù.

BERZITELLO

Centro - Viminale
VIA QUATTRO FONTANE 32/B
www.ristoranteberzitelto.com
☎ 06 47824714
[Tavola 21, K13 - n°73]

Chiuso: domenica a pranzo

Ferie: mai
☒ 90 - ☉ 00.00
☑ si - ☑ tutte
*
€ 30 vini esclusi

Due grandi amici con la stessa idea fissa in testa: trasformare in lavoro la stessa passione per la buona tavola. E Alessandro Malu e Andrea Manni, due ragazzi che dopo la loro comune esperienza a "Pizzarè", hanno rilevato tempo fa questo locale in via Quattro Fontane, oggi possono dire d'essere riusciti nell'intento. Come già si capisce dal nome scelto, sia nel modo di cucinare, sia nel modo di accogliere il cliente, lo spirito è genuinamente familiare. Ma la cucina non è solo romana classica (comunque ben presente). Ci sono anche profumi e sapori di mare, come gnocchetti sardi con cozze e pachino, paccheri all'amatriciana di pesce (pancetta, spada e vongole), calamari alla piastra, frittura e quant'altro. Pizza a 15 euro.

BETTO E MARY

Tuscolano
VIA DEI SAVIGNAN 99
☎ 06 45421780
[Tavola 84, Q17 - n°74]

Chiuso: domenica

Ferie: agosto
☒ 110 - ☉ 23.30
☑ no - ☑ no
*
€ 20 vini esclusi

Tommaso Spoletini, per tutti Tommy, ha un compito forse faticoso ma certamente piacevole (specie per i clienti). Difendere e diffondere quelle tradizioni culinarie che gli hanno insegnato i genitori, Betto e Mary, che approdarono qui esattamente quarant'anni fa da Bellegra, terra ai confini di Lazio e Umbria. E che hanno fatto di questa che era una vecchia

osteria una specie di faro per chi ama la schietta cucina romana. Quella, per intenderci, che prevede tutti i primi classici, la pajata (d'agnello), la trippa, la coratella, la coda alla vaccinara (con il cui sugo si condisciono ottimi rigatoni), l'abacchio, le puntarelle, i broccoletti, i nervetti, gli sfilacci di cavallo e le coppie.

BIBI E ROMEO**NOVITA**

Prati
VIA DELLA GIULIANA 87
☎ 06 39735650
[Tavola 11, F11 - n°75]

Chiuso: domenica

Ferie: mai
☒ 13 - ☉ 00.00
☑ no - ☑ AU, BM, MC, VISA
*
€ 30 vini esclusi

Cambia di nuovo gestione, il ristorante "Bibi e Romeo". L'appellativo ricorda ancora i primi proprietari, poi una breve gestione durata meno di un anno delle due amiche Teresa e Antonella. E ora a prendere le redini del locale in Prati è Lucia Cotticelli. Il viaggio culinario attraversa sia la tradizione romana, sia quella napoletana. Dalla cucina arrivano in tavola i tonnellari con fiori di zucca e gamberetti, paccheri ripieni e le tagliatelle alla Mastroianni. Si spazia tra carne e pesce. Ecco allora il calamaro imbottito, le aliciotte ripiene e la tagliata caprese. Un inno ai sapori partenopei sono i dolci: torta ricotta e pere, pastiera napoletana e babà.

BIOGUSTO

Trionfale
VIA TRIONFALE 9516
www.biogusto.net
☎ 06 83761370 e 347 0551541
[Tavola 40, A5 - n°76]

Chiuso: lunedì; aperto solo la sera, domenica anche a pranzo

Ferie: mai
☒ 60 - ☉ 23.00
☑ no - ☑ AU, BM, MC, VISA
*
€ 35 vini esclusi

Mangiare sano e bene è l'imperativo ai tavoli di questo ristorante sulla via Trionfale - a pochi passi dall'ospedale San Filippo Neri - dove Francesco



Meuti il proprietario, sceglie piatti con ingredienti rigorosamente biologici provenienti per la maggior parte da cooperative laziali. Menu quindi con ingredienti come madre natura fa, cucinati ad arte dagli chef Sergio Giovenco e Marco Simone Tripodi: per iniziare appena seduti ci sono focaccia al rosmarino, crostini e assaggi di mare mentre tra i primi piatti da segnalare le fettuccine di farro con tonno, olive nere e pane aromatico, i ravioli di seitan e sedano saltati con lenticchie, gli gnocchetti sardi con salsiccia e spinacino, il risotto al nero di seppia. Tra le pietanze da assaggiare gli spiedini di alici al cartoccio, i calamari ripieni di cous cous oppure per i carnivori l'hamburgerone "biogusto" e la tagliata con rucola, scaglie di reggiano e aceto balsamico. Semifreddo alle noci e spiedino di frutta di stagione per finire in modo goloso. Menu degustazione mare a 39 euro; monti o vegetariano a 34 euro; menu bambini a 13 euro. Lista dei vini biologica con 50 etichette. Tavoli all'aperto. C'è anche un piccolo bio shop dove comprare prodotti bio.

BIONDO TEVERE

OSTIENSE

VIA OSTIENSE 178

☎ 06 5741172

[Tavola 92, I20 - n°77]

Chiuso: martedì

Ferie: mai

☎ 250 - ☉ 00.00

☑ si - ☑ AU, BM, DC, MC, VISA

☎ P ☎ 車

€ 25 vini esclusi

La star della serata qui non è propriamente il cibo. Questo è stato uno dei ristoranti preferiti da Pier Paolo Pasolini, nonché l'ultimo luogo dove cenò prima di essere brutalmente assassinato nel lontano 2 novembre 1975 all'Idroscalo di Ostia. Proprio quella sera durante il pasto frugale conversò a lungo con Vincenzo Panzironi, uno dei proprietari, e ancora oggi in molti sono spinti fin qui dalla curiosità di vedere il tavolo preferito da Pasolini. A raccontare qualche storia oggi c'è ancora l'anziana Giuseppina, moglie di Vincenzo, con il figlio che serve ai tavoli sempre con un sorriso per tutti. Vale la pena venire qui, in una di quelle prime giornate di primavera romana e prenotare un tavolo nella terrazza

affacciata sul Tevere. Scaldati dal sole e dai ricordi dell'acuto intellettuale che preferiva sempre però la sala interna, si trascorre una piacevole giornata, complici un buon piatto di spaghetti alle vongole o di tonnellari alla gricia, una gustosa frittura di paranza, i carciofi alla giudia, l'abbacchio alla scottadito, i saltimbocca alla romana o la trippa.

BIS

EUR

VIA DELLA CIVILTÀ DEL LAVORO 50/52

www.futurartecafe.it

☎ 06 5910843

[Tavola 113, H25 - n°78]

Chiuso: domenica

Ferie: mai

☎ 250 - ☉ 00.00

☑ si - ☑ tutte

☎ P ☎ 車

€ 30 vini esclusi

Non a caso Mino Mennoia ama ripetere: "Da una vita la cucina è la mia vita". Ha gestito il bar "Veneto" ai vecchi Mercati generali, ha messo in piedi a Trastevere "Il Campanaccio", dove i camerieri giravano per i tavoli vestiti da frati. Ora si è lanciato in questa nuova avventura. A tutto gas. Anzi, a tutto fuoco, visto che è la griglia la principale protagonista dello "show". Gli "spettatori" scelgono il "copione" (vale a dire la carne in mostra ancora cruda) e poi alzano il sipario. Ovviamente, ci si può preparare a questo speciale appuntamento con qualche piatto tradizionale. Come la carbonara, il cacio e pepe, l'amatriciana, l'arrabbiata, le fettuccine al ragù. O, piatto non romano ma che va alla grande, il risotto (o i bombolotti) alla zucca.

BISTEAK

PIETRALATA

VIA DI PIETRALATA 141

www.bisteak.it

☎ 06 41787424

[Tavola 60, Q9 - n°79]

Chiuso: mai

Ferie: mai

☎ 240 - ☉ 00.00

☑ no - ☑ AE, AU, BM, MC, VISA

☎ P ☎ 車

€ 30 vini esclusi

ARDEATINO

VIA DI PORTA ARDEATINA 114

www.bisteak.it

☎ 06 57288369

[Tavola 93, J18 - n°80]

Chiuso: mai

Ferie: mai

☎ 150 - ☉ 00.00

☑ no - ☑ tutte

☎ P ☎ 車

€ 30 vini esclusi

È senza dubbio il regno dei carnivori in entrambe le sedi, una a Pietralata, l'altra a pochi passi dalla Piramide, con tanto di banco dove fanno bella mostra di sé quarti di manzo e filetti. La carne è di origine danese ma ci sono anche la manzetta prussiana, la chianina e la carne argentina. Nicola di Giacomo è uno dei proprietari e il menu prevede bruschette, fritti, bufala e prosciutto come antipasto e primi piatti tradizionali come cacio e pepe, amatriciana e gnocchi il giovedì. La carne si sceglie al banco insieme al taglio desiderato, il peso e il grado di cottura alla griglia. Chi preferisce può ordinare anche il kebab. Vini toscani, umbri ma soprattutto laziali. A fine pasto buoni la panna cotta al cioccolato, le torte e le crostate della casa.

BISTROT BIOLOGICO LA CASA DEL PARCO

NOTTA

CASALETTO

VIA DEL CASALETTO 400

www.valledeicasali.com

☎ 06 45476909 e 329 8491081

[Tavola 89, D20 - n°81]

Chiuso: lunedì; domenica sera

Ferie: mai

☎ 100 - ☉ 22.30

☑ no - ☑ tutte

☎ P ☎ 車

€ 35 vini esclusi

Immerso nel verde della Riserva Naturale del Parco dei Casali è un nuovo bistrot biologico e sebbene