

## ALTA CUCINA

**ACQUOLINA HOSTARIA** - La stella Michelin conferma la levatura di questo ristorante di alta cucina ittica, affidato all'estro e alla tecnica dello chef Giulio Terroni. Sempre freschissima infatti (anche come originalità di idee) la proposta culinaria che affronta il tema marino con straordinari esiti creativi. Dal menù: torta di baccalà e patate con salsa bagna cauda moderna e anello di cipolla fritto, zuppa di mare "nudo e crudo", pappardelle ripiene di pecorino con seppioline e carciofi fritti, risotto con ostriche Tsarskaya, 'nduja e mozzarella, ravioli di muggine con cozze e asparagi selvatici, sandwich di triglia con zuppetta di viganola, carrè di rombo in crosta

di erbe con patate novelle, broccoli e salsa alla cacciatora. Gran Fritto Acquolina. Non meno intriganti i dessert tra cui il cappuccino di zabaione con cornetto alla crema, "latte, lamponi e cioccolato" e la granita di cioccolato bianco con purea di mango, sale di Maldon e caramello di olive taggiasche. Cantina ricercata, servizio giovane ma preparatissimo. Prenotare. Via A. Serra, 60. Tel. 063337192 (Fleming). Chiuso: domenica, aperto solo la sera. Prezzo: 85. Carte di credito: tutte **espr, gr, mich** [www.acquolinahostaria.com](http://www.acquolinahostaria.com)

**new ANTONELLO COLONNA** - Quel geniaccioli Antonello Colonna, chef portento nonché padre della "moderna cucina romana" si esprime nel suo ristorante gourmet presso il Palazzo delle Esposizioni in una location di gusto contemporaneo che finalmente eleva Roma al rango delle altre grandi capitali europee. La carta è quella che ha reso onori e glorie al Maestro, insuperabile nel riproporre i sapori tradizionali del territorio in creazioni assolutamente originali (ed inutilmente imitate): "lo sostengo che in cucina l'originalità è di primaria importanza, e questo può essere un modo assai sottile per affermare che la cucina è scienza e arte, "arte benedetta" la cui conservazione consiste in una rivoluzione perpetua, che si preserva attra-

verso la sua distruzione". Ma ecco i piatti: uovo, porchetta e foie gras, cannolo di baccalà, panna acida e limone candito, mezzelune di polpo e patate, fegato grasso ed olio alla cenere, tortellini, parmigiano reggiano, sugo di caccìa e pane al cacao, pollo alla cacciatora, rigaglie e granturco, filetto di ricciola, bagnacauda, capperi ed olive, maialino croccante, patate affumicate e mostarda di frutta e, fra le dolci provocazioni, biscotto ghiacciato con crema ai canditi, preceduto da piccola pasticceria. Carta dei vini intelligente e versatile, staff giovanissimo e superprofessionale. Prenotazione consigliata. Via Milano, 9a. Tel. 0647822641 (Tritone). Chiuso: lunedì e domenica sera. Prezzo: 120. Carte di credito: tutte **espr, gr, mich** [www.opencolonna.it](http://www.opencolonna.it)

**new GIUDA BALLERINO!** - Nato come primo locale gourmet in periferia, è diventato con il tempo una delle realtà più interessanti della scena romana (nella triplice versione di ristorante, osteria e bar) grazie alle intuizioni culinarie dello chef Andrea Fusco, allievo di Vissani, il quale ha gradualmente inserito nel menù piatti originali che riscuotevano un certo successo fino alla decisione di adottare a pieno il filone della cucina creativa. La carta si divide equamente tra mare e

suggerimenti terragne. Capesante, rapa rossa, rapa bianca, caffè, seppia, patate, pomodori datterino e lavanda come starter. Spaghettoni, porri, fumo, piccione e cacao o raviolo di zafferano, cipolla rossa di Tropea, l'orto e il caviale tra i primi. Si può continuare con la tagliola, asparagi di mare, lemongrass, polenta e carciofo o manzo carbone, patata, cipollotti caramellati, vaniglia, lime. Puro godimento del palato se concludete con i minimaritozzi ripieni di panna montata o con la crème brûlée al cappuccino. Carta dei vini di alto profilo. Prenotare. Largo Appio Claudio, 344 Tel. 0671584807 (Tuscolano).

Chiuso: mercoledì, aperto solo la sera tranne la domenica. Prezzo: 75. Carte di credito: tutte **espr, gr, mich** [www.giudaballerino.it](http://www.giudaballerino.it)

**new GLASS HOSTARIA** - L'alta cucina di stanza a Trastevere, quartiere tutto "abbacchi e fettuccine" che riserva poco o niente ai gourmet. Un'isola felice, proprio in mezzo al bailamme di una delle strade più trafficate dal popolo della notte, è questa hostaria di stile contemporaneo (una vera gemma design) dove opera la bravissima Cristina Bowerman. La sua è una cucina che parte dal territorio per spiccare affascinanti voli creativi, con provocazioni giocose ma sempre misurate, non senza l'influenza di sottili venature esotiche. Calamaro grigliato, bok-choi, carote e alga kombu e pancia di maiale, insalata di piccione tiepido, crescione, mirtillo, semi di girasole, polenta arrostita. I primi: gnocchetti porri e ostriche, spaghetti Felicetti con caglio di latte di capra, friggittelli e bottarga, coulis di peperoni rossi, risotto con canocchie, mela e dragoncello. I secondi: moeche (granchietti) impanate, cuore di palma fresco, chorizo Joselito, mela verde, maionese e mousse di broccolo romanesco, anguilla glassata, zabaione alla colatura di alici, porro bruciato e flan di peperoni rossi arrostiti, astice con mango, cipolle rosse e yogurt alla menta. Dessert anch'essi di altissima scuola: lingotto di cioccolato fondente, polvere d'argento, frutto della passione oppure zuppetta di caffè, croccante di mandorle, gelato al Baileys e biscotto morbido al Grand Marnier. Le etichette per bere bene ci sono e alla fine si esce con la voglia di tornare. Vicolo del Cinque, 58. Tel. 0658335903. (Trastevere). Chiuso: lunedì, aperto solo la sera. Prezzo: 70. Carte di credito: tutte **espr, gr, mich** [www.glasshostaria.it](http://www.glasshostaria.it)

**IL PAGLIACCIO** - Il secondo ristorante a Roma, almeno secondo la guida Michelin, che premia la cucina di Anthony Genovese con due sfavillanti stelle. Si tratta di uno stile culinario "fusion" molto complesso, sicuramente di grande personalità, dove trionfano accostamenti spesso arditi ma sempre compiuti, oltre ad una tecnica magistrale e ad una materia prima sublime. "La creatività, il gioco di sapori, colori, contrasti e consistenze sono presenti in ogni parte del nostro menù, ma sempre e solamente come semplici complementi di una tecnica culinaria che si abbandona talvolta a esperimenti, volgendo alla continua ricerca di una pura sublimazione dell'arte del cucinare": sgombro caramellato, grano al limone e mozzarella, "pane e pomodoro", calamaro e coniglio e scamorza affumicata, Come un dim-sum, taccole, seppie alla griglia, brodo di tè Assam, cannelloni di melanzane, sarde al fumo, marmellata di liquirizia. I secondi: filetti di triglia, erbe di campo e verdure, agnello, melanzane e chutney di pinoli e acciughe. Strepitosi i dessert di Marion Lichle: coppetta al cioccolato bianco, granita alla banana, noccioline e fichi d'India, la pera, granita al lime e gelatina di eucalipto, e ancora fico caldo alla melissa, gelato alle mandorle, croccante ultrafino, gelatine di amaretto e caffè. Ambiente e servizio molto eleganti, cantina composta da circa 1.000 etichette selezionate e proposte da Giovanni Curcio. Prenotazione consigliata. Via dei Banchi Vecchi, 129. Tel. 0668809595 (Campo de' Fiori). Chiuso: martedì a pranzo, domenica e lunedì. Prezzo: 140. Carte di credito: tutte **espr, gr, mich** [www.ristoranteilpagliaccio.it](http://www.ristoranteilpagliaccio.it)

**IMAGO (HOTEL HASSLER)** - Al sesto piano di uno degli alberghi deluxe della capitale, l'Assler, il ristorante Imago offre un panorama mozzafiato, "amplificato" da

una musica soft, eleganti pavimenti in marmo intarsiati in legno antico, luci soffuse e dall'ottima cucina italiana creativa dello chef Francesco Aprea, 1 stella Michelin. Ma cominciamo dal nome. Imago, dal latino "visione". E infatti, seduti comodamente ai tavoli, dalle ampie vetrate, ecco "apparire" Santa Maria Maggiore, il Quirinale, Villa Colonna e la Chiesa di Sant'Andrea delle Fratte, il Campidoglio, Palazzo Venezia, il Pantheon... Una volta

soddisfatta la vista, pensiamo naturalmente anche al gusto con le capesante impanate ripiene di mozzarella di bufala, foglie di sedano e tartufo nero, la tartare di gobbetti al cedro, fichi e crescione dell'orto, il crostino di amarene, terrina di foie gras e indivia brasata alle noci e caffè, i cappellotti di parmigiano in brodo freddo di tonno, doppio malto e 7 spezie, i capellini aglio, olio e peperoncino, anguilla affumicata e polvere di cacao, il merluzzo carbonaro glassato al saké, calamaretti al curry in campo viola, il piccione arrostito al tè nero e agrumi, fagioli zolfini e mini porri strinati e, fra le dolcezze, il carpaccio di mango e pompelmo allo zafferano, gelato di latte di bufala e olio di oliva o il bon-bon di mango e basilico in zuppa esotica ghiacciato al cocco. Cantina superba, servizio impeccabile. Menù per vegetariani. P.zza Trinità dei Monti, 6. Tel. 0669934726 (Spagna). Chiuso: mai. Prezzo: 130. Carte di credito: tutte **espr, gr, mich** [www.imagorestaurant.com](http://www.imagorestaurant.com)

**LA PERGOLA (HOTEL ROME CAVALIERI)** - Questo top ristorante (fra i primi 5 d'Italia ed in splendido isolamento a Roma con le sue tre stelle Michelin che lo collocano a distanze siderali dagli altri ristoranti) rappresenta il meglio del meglio in termini di qualità della cucina, sublimata dall'estro impareggiabile di Heinz Beck, ambientazione (vista da urlo sul panorama di Roma, sfarzo principesco della sala) e servizio (dream team guidato da Simone Pinoli) senza ovviamente dimenticare la stratosferica carta dei vini curata da un Top Sommelier quale Marco Reitano. Ciò premesso la parola spetta solo ai piatti: carpaccio tiepido di tonno su pappa al pomodoro, fiore di zucca in pastella con caviale su fondo di crostacei allo zafferano, spaghetti cacio e pepe con gamberi bianchi marinati al lime, maccheroncini integrali al ferretto con gamberi rossi, purè di melanzana affumicata e croccante di pane, astice e fegato grasso d'anatra su crema di topinambur, emincé di San Pietro su purè di spinaci con vinaigrette agli asparagi bianchi e prosciutto croccante, filetto di manzo affogato alla soia con cicorino all'aglio e purè al wasabi, faraona su salsa di carote e funghi e aceto balsamico, selezione di formaggi dal carrello, Grand Dessert La Pergola. Disponibili anche specifiche carte dei diversi tipi di caffè, delle tisane e delle varie famiglie di tè. Prenotazione indispensabile. Via Cadlolo, 101. Tel. 0635092152/0635092165 (Trionfale). Chiuso: domenica e lunedì. Prezzo: 200. Carte di credito: tutte **espr, gr, mich** [www.heinzbeck.com](http://www.heinzbeck.com)

**LA TERRAZZA (HOTEL EDEN)** - Fra i primi 10 ristoranti d'albergo del mondo secondo il giudizio di un panel di esperti dell'hotellerie internazionale, La Terrazza è uno dei più acclamati ristoranti della Capitale, in virtù della "posizione prestigiosa, panorama mozzafiato, design, qualità dei servizi e della cucina" affidata al talento ed estro di Fabio Ciervo, interprete di uno stile molto eclettico, in cui convivono diverse culture e tecniche gastronomiche (specie orientali). La carta: ballatina di fegato d'oca e la sua suprema con chutney di mela annurca, Sauternes e zafferano, astice affumicato con riso selvaggio, salsa di agrumi e birra, tonnellari al curry con caviale di riccio di mare, salsa americana e caffè, paccheri al ginepro con funghi di stagione e radicchio, emulsione di gorgonzola, sogliola e medaglione di astice con le sue salse, sella e saliccia di capriolo al pistacchio di Bronte, pera al porto rosso e sedonorapa, filetto di manzo arrosto, galetta di topinambur, bieta fondente, spuma al rafano e salsa al Madeira. Tra i fantasmagorici dessert spiccano il soufflé al rabarbaro con uva candita alla vaniglia e suo sorbetto, i cinque veli di ricotta e nocchie con gelato di crema catalana e la tar-

tufata di pere e nocchie con mousse di cioccolato brasiliano e nuvola di latte. Cantina adeguata al livello della carta, con circa 700 etichette proposte

a prezzi anch'essi molto esclusivi. Giardino per fumatori. Via Ludovisi, 49. Tel. 06478121 (Veneto). Chiuso: mai. Prezzo: 130. Carte di credito: AE, CSi, DC, VISA **espr, gr** [www.starwoodhotels.com](http://www.starwoodhotels.com)

**LE JARDIN (HOTEL DE RUSSIE)** - In uno degli alberghi più esclusivi di Roma, frequentato dal jet set internazionale, un ristorante di grande charme con splendida corte interna e sale prestigiose, per una cena anch'essa di alto livello, a cura dello chef Nazzareno Menghini e con la consulenza di un fuoriclasse come Fulvio Pierangelini. La carta, ricca di proposte semplici ma raffinate, in cui l'ingrediente ricercato gioca il ruolo primario: battuto tiepido di gamberi rossi con menta e zucchine, cacciucco di polpo verace e tartare di filetto Fassone con asparagi per cominciare. Tra i primi risotto allo zafferano, gamberi e pistacchi, spaghetti al pomodoro fresco e basilico (speciali), pappa al pomodoro con crostacei, fettucine al ragù di carne piemontese. Per pietanza fritto di calamari e fiori di zucca, merluzzo alle verdure con maionese fatta in casa, galletto del Valdarno al lime e ginger o costole d'agnello con fagiolini e menta. Al capitolo dolci sfoglietta di pere con gelato alla ricotta, babà tradizionale al rum con crema chantilly e frutti di bosco o tortino al cioccolato fondente con sorbetto al frutto della passione. Cantina composta da circa 500 etichette tra vini italiani, internazionali e grandi champagne, con ricarichi adeguati al posto. Prenotare. Via del Babuino, 9. Tel. 063288870 (Popolo). Chiuso: mai. Prezzo: 110. Carte di credito: tutte **espr, gr** [www.roccoforte-hotels.com](http://www.roccoforte-hotels.com)

**MIRABELLE (HOTEL SPLENDE ROYAL)** - Al settimo piano dell'Hotel Splendide Royal, con una delle terrazze più belle ed eleganti della città, splende la stella Michelin di un ristorante d'eccezione, guidato dalla professionalità di Bruno Borghesi e dall'alta cucina di Daniele Sera, chef di notevole esperienza (ex Vivendo e Brunello). Il Mirabelle, grazie ad un'incontenibile vista su tutta Roma, alle tentazioni golose dello chef e all'ambiente raffinato, dove neppure il più piccolo dettaglio viene lasciato al caso, sarà il luogo per vivere un'esperienza unica, non solo gastronomica. Qualche esempio dalla carta: panzanella con mazzancalle scottate e cialda croccante, spaghetti chitarra alla mollica di pane croccante alici fresche e finocchiella selvatica, penne di Gragnano con baccalà, datterini arrostiti e crema di scarola, branzino con crema di zucchine al limone d'Amalfi e calamaro alla Provenzale, pezzogna in guazzetto con capperi di Salina e olive taggiasche, medaglioni di vitello con prosciutto, fiori di salvia e acini d'uva, anatra "Barberie" all'arancia con pesca caramellata. Dessert all'altezza del panorama: parfait al cioccolato con mousse allo yogurt e lime con crumble al cacao o piccolo babà con aspic di fragole e spuma di ricotta. Carta dei vini enciclopedica, servizio vicino alla perfezione. Prenotazione consigliata. Via di Porta Pinciana, 14. Tel. 0642168838 (Veneto). Chiuso: mai. Prezzo: 130. Carte di credito: tutte **espr, gr, mich** [www.mirabelle.it](http://www.mirabelle.it)

**OLIVER GLOWIG (HOTEL ALDROVANDI VILLA BORGHESE)** - "Precisione teutonica, materie prime d'eccellenza e sapori mediterranei"... Dopo le esperienze all'Olivio di Capri e a Montalcino, il maestro tedesco approda a Roma, nelle lussuose sale dell'Hotel Aldrovandi Villa Borghese, con un ristorante che porta il suo nome. Lo chef è intenzionato a proseguire nel suo personale percorso caratterizzato dalla "ricerca del connubio tra la sua arte culinaria e la tradizione gastronomica del Belpaese". Arrivano così a tavoli alcuni classici del suo stile, all'insegna della passione, creatività e sperimentazione: lumache alla mentuccia con fagioli e caffè, raviolo di cernia e porcini con guanciale affumicato, spaghetti cacio e pepe con ricci di mare, risotto alla lattuga di mare con seppie e ostriche al profumo di bergamotto, stracciatella ai funghi porcini e biscotto di grano arso, aletta di razza con trippa di vitello e bietole, triglia con patate schiacciate, midollo gratinato e fichi in salsa di ribes nero, lombo di coniglio con zucca e, fra le dolci creazioni, soufflé di

formaggio cremoso con composta di rabarbaro, variazione di pesca e champagne, spuma di caprino con fragoline oppure gelato allo yogurt con cremoso al cioccolato bianco acido. Gli studiati giochi d'architetto - virati ad un design tutto moderno, tra pezzi di Philippe Starck e sculture di Arnaldo Pomodoro - creano un suggestivo contrasto con lo stile old-fashioned dell'albergo. Incantevole piscina esterna, immersa nel verde dei Parioli. Prenotazione consigliata. Via Ulisse Aldrovandi, 15. Tel. 063216126 (Parioli). Chiuso: mai. Prezzo: 120. Carte di credito: tutte [www.aldrovandi.com](http://www.aldrovandi.com)

**QUINZI & GABRIELI** - Antesignano dei ristoranti di pesce a Roma, prima semplice oyster bar poi diventato uno dei più celebrati templi del mare, si conferma all'altezza della sua lunga tradizione con una proposta basata sulla qualità stratosferica del prodotto ittico, manipolato il meno possibile, anche se nell'ultimo periodo vanno forte pure le preparazioni più cucinate, come ad esempio l'amatriciana di mare con i paccheri, dove il dentice va a nozze con il pecorino di fossa. Menù ideale: gran crudo con carpacci di pesce del giorno, tartare di tonno, gamberi rossi e gobbetti, scampi, selezione di ostriche, moscardini alla diavola, a

seguire pasta ai crostacei (montecata al tavolo con mosse scenografiche dal bravissimo maitre), linguine all'aragosta (anch'esse finite davanti all'ammirato cliente), gnocchi di patate rosse, scampi e tartufo bianco, filetto di baccalà in tempura con verdure dorate, saltimbocca di rana pescatrice (con salmone al posto del prosciutto) e, fra le dolci delizie, mousse di cioccolato al sale Maldon o bavarese al pistacchio con amarene. Ambiente molto suggestivo, con splendidi trompe-l'oeil marini, ed elegante patio all'aperto. Cantina composta da etichette studiatissime (circa 300 referenze, fra Italia, Francia e Resto del Mondo). Prenotare. Via delle Coppelle, 5. Tel. 066879389 (Pantheon). Chiuso: lunedì e sabato a pranzo, domenica. Prezzo: 120. Carte di credito: tutte [www.quinziegabrieli.it](http://www.quinziegabrieli.it) **esdr**