



Il patron Ferdinando Milea con la chef Michal Levy. Foto Mimmo Frassinetti / Agf

RISTORANTI "Percento", nel nuovo locale ricette di mare e terra

Gusto internazionale sapore di Mediterraneo

di Loredana Tartaglia

Un nuovo, buon indirizzo da notare e annotare nel panorama delle tavole capitoline, a pochi passi da Campo de' Fiori. Niente a che vedere con i ristoranti accalappiatoristi dei dintorni. Qui regna la cucina della brava Michal Levy, ventottenne chef emergente di origini israeliane - Tel Aviv - che con ogni probabilità a breve farà parlare molto di sé. Insieme a lei il patron Ferdinando Milea - anche sommelier - accoglie i clienti ogni giorno per gustare una cucina mediterranea di ampio respiro dove trovano

posto in menu piatti italiani, ma anche marocchini, turchi o francesi realizzati con l'uso di erbe aromatiche - non spezie - e accompagnati da pane e pasta all'uovo preparati in casa. Ancorché israeliana la cucina di Michal Levy non pre-

vede l'uso di prodotti kosher ma non c'è traccia di maiale nel suo menu, scritto per gli ospiti internazionali anche in ebraico, inglese e russo. In programma ogni mese degustazioni speciali, mentre tutti i giorni si comincia con la tartare di spigola con maki sushi all'erba cipollina, il mix di insalotine con julienne di frutta secca e gorgonzola, il falafel di spigola servito con salsa tahini che preludono a zuppe o primi piatti. Cosa scegliere? Minestra di cous cous con verdure e ceci, bouillabaisse, nonché antiche fettucce alla siciliana, fiori di pasta con frutti di mare in brodo di pesce, ravioli con brunoise di frutti di mare in purea di pomodorini e burro, sfoglia con coscia d'anatra al vino rosso e verdure. Il valzer dei sapori di mare e di terra prosegue nelle pietanze: frutti di mare alle erbe aromatiche con crema di patate dolci, filetto di manzo di scottona servito con demiglace, nonché petto d'anatra con crema di patate dolci. Tra i dessert, la composta di frutta secca o la zuppa di fragole con gelato alla vaniglia.

PERCENTO, via Sora 48, tel. 06.68809554. Chiuso martedì. Costo: 60 euro.

LA RICETTA di Percento

Insalata di Quinoa con datteri ed erbe aromatiche

Ingredienti: Quinoa gr. 500, 2 cipolle rosse, mezzo mazzetto erba cipollina, 12 datteri secchi, 10 pomodorini, 2 lime, olio e sale qb, 2 cucchiaini melassa di melograno e miele. Bollire la quinoa per circa 15 minuti, scolarla, farla raffreddare. In una ciotola fare una brunoise di pomodorini, cipolla rossa e erba cipollina, aggiungere la quinoa, i datteri secchi, il succo di lime, sale e olio di oliva. Secondo il gusto aggiungere la melassa di melograno e miele.

TRIDENTE - PINCIANO - VENETO

• CARNE

ANTONELLO COLONNA

Un locale polivalente nella terrazza del Palaexpò, con possibilità di scegliere secondo i gusti e le tasche. Antonello Colonna chef di rango, qui fa flirtare l'alta cucina con il buffet di tutti i giorni. C'è il brunch del weekend dove con 28 euro si mangiano piatti romani; un city lunch dal martedì al venerdì a 15 euro. Solo a cena, nel ristorante chic al mezzanino superiore, si degustano piatti sopraffini come scaloppa di foie gras, negativo di carbonara, "qubi"

di coda alla vaccinara, sedano e fave di cacao. Scalinata di via Milano 9 A, Tel. 06.47822641. **Costo: 15/120 euro.**

ESPRESSO: 16,5/20, 2 cappelli e 1 bicchiere

MICHELIN: 3 forchette e 1 stella

BOLOGNESE

Per una colazione di lavoro, un pranzo a due, o anche solo per il piacere dei sensi. Sono tanti i motivi per fare tappa nel locale di Alfredo Tomaselli. Dagli anni Sessanta ad oggi il livello del ristorante è sempre elevato. Menu tutto emiliano dai tortellini in brodo al tipico carrello di bolliti. Piazza del Popolo 1/2, tel. 063611426. **Chiuso: lunedì. Costo: 65 euro.**

tavola

67

ESPRESSO: 12.5/20**ELLE**

Il locale di Luca Pavoni è il ritrovo della movida chic con la sua formula ormai affermata: cena e discoteca. In tavola arrivano sformato di carciofi con bruschetta al ciauscolo e salsa al pecorino, paccheri con tonno, capperi e rucola, filetti di spigola in crosta di patate e zucchine. E dopo cena di alla consolle. Via Vittorio Veneto 81. Tel. 06.42010164. **Chiuso sabato a pranzo e lunedì a cena. Costo 50 euro.**

L'ORTICA VIRNO E CUCINA

Piccolo e accogliente il ristorante di Vittorio Virno dove come a casa si mangia cucina di impronta napoletana tra pizzelle di pasta cresciuta, gattò di patate, linguine con alici fresche, genovese con le zite lunghe spezzate, agnello al forno, granatine, ovvero polpettine di vitella con uvetta e pinoli, babà e caprese. Via del Vantaggio 39 a. tel. 06.3338709. Solo cena. **Chiuso domenica. Costo 40 euro.**

• PESCE**TERRAZZA DELL'EDEN**

Un terrazzo spettacolare sui tetti di Roma e una squadra vincente guidata dallo chef Fabio Ciervo. Dal menu: gnocchi di carote e zenzero con mazzancolle e menta; rana pescatrice al vapore con ragù di molluschi al limone e coriandolo. Via Ludovisi 49, tel. 06.47812752. **Sempre aperto. Costo: 130 euro.**

L'ESPRESSO: 13,5/20 e 1 bicchiere.
MICHELIN: 4 forchette

• TRATTORIE**TRITONE**

I sapori d'un tempo a due passi da Fontana di Trevi. Dalla casa vengono proposte ricette dimenticate di una cucina povera ma ricca di fantasia. Amatriciana, abbacchio al forno, carciofi e puntarelle. Anche piatti di mare. Via dei Maroniti 1, tel. 06.6798181. **Sempre aperto. Costo: 55 euro.**

• PIZZERIE**BRANCALEONE**

Aperto la porta di questo locale verrete travolti dal profumo invitante della cucina e dall'entusiasmo dello staff. La pizza qui è ricerca: da provare quella alta alla "giudia". Via Sicilia 170, tel. 06.4871776. **Sempre aperto. Costo: 15 euro.**

• CUCINA ETNICA**LOWENHAUS**

Siamo nel capoluogo della gastronomia mitteleuropea. Dalle 12 alle 24 il gusto bavarese vi conduce in un viaggio tra birre di qualità e piatti come il goulash, i wurstel, lo stinco di maiale al forno e strudel con panna e sacher. Via della Fontanella 16/b, tel. 06.3230410. **Sempre aperto. Costo: 30 euro.**

NAVONA - CAMPO DE FIORI**• CARNE****IL PAGLIACCIO**

Nonostante il nome, ai fornelli sanno che non si può scherzare più di tanto con il patron Anthony Genovese e Marion Lichtle. La carta è ricchissima: maccheroncini di farro al ferretto, porcini e trippa, cannelloni di maialino con lenticchie, petto d'anatra al latte di nocciola. Si chiude con tartufo ripieno di gelato al caramello e uvetta. Via dei Banchi Vecchi 129, tel. 06.68809595. **Chiuso: domenica. Costo: 80 euro.**

ESPRESSO: 16.5/20 2 cappelli, il fiore e il bicchiere

CORDON ROUGE

Lo spazio di Kikki Avoli cambia clientela con il passare delle ore. La mattina colazione, a pranzo specialità come le rosette con la coda alla vaccinara, alle 19 aperitivo, mentre la sera in tavola arriva la cena con i piatti dello chef Edilberto Brignone. Tonnarelli con ragù bianco di tre carni, costoletta alla milanese con l'osso con insalata di cicorino fresco e pachino. Corso Rinascimento 66/68/70. Tel. 06.97848707. **Sempre aperto. Costo 35 euro.**

• PESCE**PIERLUIGI**

Una magnifica piazzetta con tavoli all'aperto tra palazzi rinascimentali e barocchi. Il locale è questo e non solo. Si inizia con insalata catalana e soppresata di polipo per poi passare alle trofie vongole e zucchine, San Pietro alla cacciatora, scaloppa di ricciola con salsa al limone e trancio di tonno alla messinese. Piazza De' Ricci 144, tel. 06.6861302. **Chiuso: lunedì. Costo: 50 euro.**

SANLORENZO

Da Ponza arrivano i "gioielli di mare" che Enrico Pierri vi porterà a tavola. Come resistere ai crudi e alla catalana di aragoste? Agli spaghetti ai ricci di mare o alla tagliatella ai crostacei? Oppure al tortello di cicala di mare con finocchi brasati? Tutto il meglio per raffinati gourmet. Finale con cannolo di ricotta e sorbetto al latte di mandorle. Via dei Chiavari 4, tel. 06.6865097. **Sempre aperto. Costo: 70 euro.**

ESPRESSO: 15.5/20 1 bicchiere e il cappello

• TRATTORIE**LILLI**

Come in famiglia. In questo delizioso ristorante tutto segue la tradizione. A cominciare dai bucatini all'amatriciana da ricordare con gli altri "gioielli" come il petto di vitello alla fornara, il baccalà in umido e lo sformato di patate. Via Tor di Nona 23, tel. 06.6861916. **Chiuso: lunedì. Costo: 25 euro.**

Questo elenco, che varierà ogni settimana, è una libera scelta redazionale di Trovaroma e comprende ristoranti di diverso livello, dislocati in varie zone della città. Per comodità del lettore, ai ristoranti segnalati dalle guide "Espresso" e "Michelin" abbiamo fatto seguire il punteggio che ciascuna guida assegna loro: per l'Espresso punteggi da 1 a 20 con l'aggiunta per i migliori di cappelli da 1 a 3 per Michelin forchette da 1 a 4 con l'aggiunta per i migliori di stelle da 1 a 3. L'indicazione del prezzo non tiene conto del costo dei vini.