

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 scalop-

pa 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 Tomasselli. 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.**

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 sfornato 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 dj 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. 0647812752. **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. 066798181. **Sempre aperto. Costo: 55 euro.**

• PIZZERIE

BRANCALEONE

Aprendo 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. 064871776. **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. 063230410. **Sempre aperto. Costo: 30 euro.**