

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.**

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.**

LORTICA 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.**