



## Le tre maggiori guide

gastronomiche italiane, *L'Espresso*, *Il Gambero Rosso* e la *Guida Michelin* edizione 2011 ci hanno fornito il materiale per stilare una classifica che attraverso una sintesi delle rispettive valutazioni esprima la media aritmetica attribuita ai ristoranti. Ciò per dare al lettore uno strumento di informazione quanto più possibile aggiornato ed obiettivo. Per comporre questa graduatoria tutti i punteggi sono stati tradotti in centesimi, privilegiando i locali segnalati in tutte e tre le guide, e non quelli con maggiori votazioni ma esclusi da almeno una di esse. La Top Chart riguarda le prime tredici posizioni, all'interno delle quali si possono trovare anche più ristoranti a pari merito.



20/20 (X 5)



100/100

1 stella 80, 2 stelle 90,  
3 stelle 100, 4 forchette 78,  
3 forchette 75, 2 forchette 70

RISTORANTI	ESPRESSO	GAMBERO ROSSO	MICHELIN	FINALE
<b>La Pergola</b>	<b>95</b>	<b>93</b>	<b>100</b>	<b>96</b>
<b>Il Pagliaccio</b>	<b>82,5</b>	<b>91</b>	<b>90</b>	<b>87,83</b>
<b>Antonello Colonna</b>	<b>82,5</b>	<b>87</b>	<b>80</b>	<b>83,17</b>
<b>Il Convivio Troiani</b>	<b>80</b>	<b>84</b>	<b>80</b>	<b>81,33</b>
<b>Imàgo</b>	<b>77,5</b>	<b>79</b>	<b>80</b>	<b>78,83</b>
<b>Glass Hostaria</b>	<b>75</b>	<b>81</b>	<b>80</b>	<b>78,67</b>
<b>Agata e Romeo</b>	<b>77,5</b>	<b>78</b>	<b>80</b>	<b>78,50</b>
<b>All'oro</b>	<b>75</b>	<b>80</b>	<b>80</b>	<b>78,33</b>
<b>Acquolina Hostaria</b>	<b>72,5</b>	<b>81</b>	<b>80</b>	<b>77,83</b>
<b>Mirabelle</b>	<b>72,5</b>	<b>75</b>	<b>80</b>	<b>77,83</b>
<b>Giuda Ballerino!</b>	<b>72,5</b>	<b>79</b>	<b>80</b>	<b>77,17</b>
<b>Antica Pesa</b>	<b>72,5</b>	<b>80</b>	<b>75</b>	<b>75,83</b>
<b>Il Sanlorenzo</b>	<b>77,5</b>	<b>80</b>	<b>70</b>	<b>75,83</b>
<b>La Rosetta</b>	<b>77,5</b>	<b>79</b>	<b>70</b>	<b>75,5</b>
<b>La Terrazza dell'Eden</b>	<b>67,5</b>	<b>80</b>	<b>78</b>	<b>75,16</b>

particolare con la scomposizione e la consistenza delle materie prime: uovo 65° (cavolfiore, nocciole e caviale, già un classico), fusilloni abruzzesi, tonno rasso e profumi croccanti, risotto, battuto di capesante e cedro, leccia e brodetto di cozze con peperoni cruschi e cime di rapa, piccione morbido e croccante con gel agrio di lomponi e fiocchi di mais, costato di Fassona con patate, cipollotto e menta, manzo all'olio con sesamo nero, puntarelle e acciughe al limone. Assai creativi anche i dessert come i ravioli croccanti, agrumi, miele e mandorle, il cioccolato, banane caramellate e Armagnac o la crema di riso Basmati alla vaniglia. Carta dei vini importante, ambiente modernissimo, minimalista ma accogliente. Quattro menù degustazione (2, 3, 5, 8 portate) più la carta. Prenotare. Via G. Antonelli, 30. Tel. 068076839 (Parioli). Chiuso: sabato a pranzo e domenica, ferie in agosto. Prezzo: 90. Carte di credito: tutte [www.metamorfofioroma.it](http://www.metamorfofioroma.it)

### MEDITERRANEA CLASSICA

**new** **BABA** - La campanella di Babo (al secolo Rosalba Lauricella) è ormai un'istituzione a Roma. E contraddistingue un tipo di ristorazione totalmente inedito: come bravi ospiti, ci si incontra tutti nell'orario stabilito (alle 21, quando appunto suona la campanella per i commensali riuniti) nel bel casale ottocentesco di Babo, arredato in modo estremamente curato, e, come si suol dire, ci si prepara a mangiare quel

che passa il convento. Che qui non è niente male: la specialità della casa sono le zuppe, sempre a base di prodotti di stagione, come piselli, funghi, castagne; per antipasto fritture miste ed insalate ricche, per proseguire con primi piatti gustosi e ben presentati (risotti, paste ripiene). Sono invece serviti a buffet i secondi piatti che contemplano diverse opzioni, tra arrosti di carne e sfornati di verdure. Dolci, rigorosamente fatti in casa, tra cui le mini pastiere, il cremoso al cioccolato e la frutta di stagione col gelato. La domenica aperto a pranzo con menù a prezzo ridotto (15 euro) per i bambini. In carta poche selezionate etichette e alcune proposte al bicchiere. Indispensabile prenotare. Via Casale di Tor di Quinto, 1. Tel. 06 3330745. Chiuso: domenica sera e lunedì, ferie in agosto. Prezzo: 30. Carte di credito: no. [gr www.babaristorante.it](http://www.babaristorante.it)

**new** **CUCCURUCU'** - Ritorna il Cuccurucu', con il suo nome originario, dopo aver cambiato varie insegne nel corso degli anni. Anche la formula si è evoluta, in linea con le nuove domande del mercato, in particolare la carne di pregio da scegliere direttamente al banco macelleria e da cucinare sulla griglia. Accanto alla ciccia le classiche pizze cotte nel forno a legna e anche qualche proposta più sfiziosa come gli scampi agli agrumi, la tartare di ricciola, il crostino di baccalà mantecato, le paste fresche della tradizione romana e i dolci al cuochiaio. Molto suggestiva la location, un casale con grandi verande affacciato sul Tevere e l'oasi verde di Capoprati. Via

Capoprati, 10. Tel. 0637500330 (Ponte Milvio). Chiuso: mai. Prezzo: 25. Carte di credito: tutte **gr** [www.cuccurucu.info](http://www.cuccurucu.info)

**new** **IL CORTILE** - Ha un secolo ma non lo dimostra questa trattoria di Monteverde che si presenta come un ristorante sobrio ed accogliente con una cucina mediterranea (tanto pesce) saparita ma leggera. Dal menù, nel quale trovano spazio pure molte proposte della tradizione romana: carciofo alla giudia, tonnarelli gamberi e zucchine, gnocchetti al ragù di polpo, fettuccine con porcini e ricciola, tagliatelle al tartufo nero, baccalà fritto con zucchine, pesce spada alla siciliana, spezzatino alla cacciatora, stracetti con radicchio e, fra le dolci golosità, sbriciolata allo zabatone o torta di pere e cioccolato. Cantina ben strutturata e servizio familiare ma molto professionale. Via A. Mario, 26. Tel. 065803433 (Monteverde). Chiuso: domenica sera e lunedì, ferie in agosto. Prezzo: 45. Carte di credito: tutte [www.ristoranteilcortile.it](http://www.ristoranteilcortile.it)

**new** **LA GATTA MANGIONA** - Un grande classico della ristorazione romana: basta vedere il perenne vivaio di clienti che affolla il locale in un qualsiasi giorno, pure infrequentabile. D'altronde la qualità paga, senza contare la passione e l'estro creativo di un menù sempre in cerca di nuove proposte. Ne è testimonianza la celebre lavagna che domina la sala, dove sono elencate tutte le specialità del giorno, visionabile addirittura