

## ALTA CUCINA

**new ALL'ORO** - Il sogno dello chef Riccardo Di Giacinto che si fa realtà, nella forma di un elegante locale con pochi tavoli in una bella sala color avorio ed oro nel cuore dei Parioli. "Parto con il bagaglio della tradizione culinaria della mia terra e materie prime uniche... porto tecnica, passione, personalità..." sono le parole dello chef e i suoi piatti, infatti, parlano da soli. Dal tiramisù di baccalà e patate con lardo di cinta senese alla zuppa di finocchietto selvatico con tartare di seppia limone candito e foglie di curry; dai raviolini di mascarpone con ragù di anatra e riduzione di vino rosso agli spaghetti "ajo e ojo" con crema di ciambella a zampa, acciughe e finocchietto; dalla spigola in porchetta con zuppa di carbonara e tartufo al baccalà arrosto con zuppa di cicoria, confettura di peperoncini e ceci. Si conclude con cheese cake con gelatina di fragole e crema di limone o crème brûlée alla vaniglia con ragù di mele e cannella. Via Eleonora Duse, 1/E. Tel. 0697996907 (Parioli). Prezzo: 70. Chiuso: lunedì e sabato a pranzo, domenica, ferie in agosto. Carte di credito: tutte **espr, gr, mich** [www.ristorantealloro.it](http://www.ristorantealloro.it)

**new CAFFE' ROMANO** - Il ristorante dell'Hotel d'Inghilterra, situato nella via che il Los Angeles Times considera la fashion street per eccellenza, via Borgognona, dotato di ingresso indipendente, è un locale perfetto per un lunch, per uno snack raffinato o per un viaggio gastronomico nell'autentica cucina mediterranea dello chef partenopeo Antonio Vitale, con precedenti stellati in alcune prestigiose case del gusto regionali. Il menù propone alcune diverse opportunità: "I suggerimenti dello chef", ovvero una carta aggiornata ogni settimana, un menù light per il lunch, una carta più importante per la sera nonché un menù degustazione. Ecco alcune proposte di stampo tradizionale-creativo: per cominciare insalata di polipo arrostito e focaccia con scarola, pinoli ed uvetta, per primo tagliatelle all'uovo con piselli novelli, rombo e filetto di pomodoro o, in alternativa, fusilli fatti a mano con ragù di tonno fresco, olive e capperi; fra i secondi ci piace segnalare il cous cous di pesce e verdure aromatizzato alla curcuma o il rombo in crosta di semola croccante con salsa fredda di pomodoro fresco, cetriolo e basilico. Per chi preferisce il filone terragno consigliamo il filetto di manzo con lardo, salsa al Sograntino, funghi chiodini e tartufo nero estivo. La carta dei vini si presenta particolarmente ricercata e curata dal sommelier Marco Lo Verso. Una curiosità: Woody Allen quando è a Roma adora i loro tonnellati cacio e pepe. Via Borgognona, 4/m. Tel. 0669981500 (Spagna). Chiuso: mai. Prezzo: 75. Carte di credito: tutte. **espr** [www.royaldemeure.com](http://www.royaldemeure.com)

**CAMPONESCHI** - La location è una delle più belle della città, piazza Farnese, un vero salotto romano. In questo contesto di fascino assoluto Alessandro Camponeschi, nipote del suo omonimo che negli anni '30 aprì un'osteria a Colle Oppio, conferma, ogni giorno, il successo di questa famiglia di ristoratori. Oltre alle meraviglie godute con gli occhi, quindi, anche quelle assaporate dal palato. Dalla carta: fiori di zucca farciti di pesce e gamberi soffiati, capesante su misticanza, astice al tartufo nero con aceto di lampioni, panzerotti ripieni di patate e pecorino con fave, piselli e guanciale croccante, risotto alle ostriche, pasta e fagioli ai frutti di mare, costatina di cervo marinata ai mirtili, astice al vino Carato con riso pilaff e, per chiudere, soufflé di vaniglia con cioccolato o semifreddo alla menta. In cantina etichette italiane e francesi e, per gli intenditori, l'ottimo vino dell'azienda di famiglia. Piazza Farnese, 50. Tel. 066874927 (Campo de' Fiori). Chiuso: domenica, ferie in agosto.

Prezzo: 90. Carte di credito: tutte **espr, gr** [www.ristorantecamponeschi.it](http://www.ristorantecamponeschi.it)

**GAETANOCOSTA** - Il talento culinario di Gaetano Costa, dopo essersi manifestato all'Excelsior di Napoli, al Parco dei Principi, all'Aldrovandi e al

Majestic di Roma, approda al ristorante che porta il suo nome: 55 coperti nella sala principale che, a seconda delle esigenze, si può dividere in tre ambienti separati, e poi due piccole sale che si trovano al piano inferiore, nella cantina. Davanti alla moderna cucina a vista, Gaetano ha deciso di mettere un tavolo privilegiato, il tavolo dello chef, dove amici e clienti possono scoprire, dal vivo, i segreti dell'alta cucina. Crema di crostacei con caramelle di provolone semipiccante e bollicine di dragoncello, fondi di carciofi in salsa all'olio extra vergine d'oliva con praline di mozzarella campana alla mentuccia romana, fagottelli rossi alla burrata con insalatina di scorzonera e tartufo nero pregiato, tagliolini rossi con triglie di scoglio e barbabietole al timo in fiore, filetto di tonno rosa con amarene, pistacchi di Bronte cristallizzati e manioca mantecata, taglio di maialino al profumo e salsa di ginepro con riso Basmati e, tra le dolci creazioni, mela caramellata con gelato alla vaniglia e salsa. Inoltre, particolarità del locale è l'afternoon tea, perché il ristorante sia anche luogo di relax, dalle 16 alle 19 di ogni pomeriggio, con una selezione di tè e infusi in foglie provenienti da Cina, India, Giappone e Vietnam, in abbinamento alla pasticceria. Cantina, naturalmente, all'altezza della

situazione. Via Sicilia, 45. Tel. 0642016822 (Veneto). Chiuso: sabato a pranzo e domenica, ferie in agosto. Prezzo: 90. Carte di credito: tutte **espr, gr, mich** [www.gaetanocostarestaurant.com](http://www.gaetanocostarestaurant.com)

**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 il tiepido di verdure bianche e Castelagnone, cedro e uova di quaglia, il polpo alla plancia, insalata di riso Basmati e avocado, i cappellotti di parmigiano in brodo freddo di tonno, doppio malto e 7 spezie, il risotto mantecato agli asparagi selvatici e bollicine rosate con impastata di cozze, la seppia e piselli, nduja calabrese e nuvola di patate allo zafferano, il maialino di cinta senese laccato al miele di eucalipto, radici e albicocche e, fra le

dolcezze, la lasagna di frutta fresca, vin cotto e gelato allo yogurt e rucola selvatica o le sfogliatelle calde di pasta di riso, salsa di ciliegie e gelato al tè verde. Cantina superba, servizio inappuntabile. 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 urlò 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 di manzo con ovoli e croccantini di parmigiano, coda di vitello "La Pergola", tortelli allo stracotto di agnello con salsa di pecorino e menta, tagliolini con scorzanera, erba cipollina e tartufo bianco d'Alba, maccheroncini integrali al ferretto con gamberi rossi, purè di melanzana affumicata e croccante di pane, astice al cartoccio, piccione biologico con purè di pane alla frutta secca e granita di melograno, capriolo in crosta di mandorle e fave di cacao su cavolo nero brasato e datteri, 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, ferie in agosto. Prezzo: 200. Carte di credito: tutte **espr, gr, mich** [www.heinzbeck.com](http://www.heinzbeck.com)

**LA ROSETTA** - Né il ristorante, il primissimo di Roma a servire pesce tutti i giorni, dal lontano 1966, né lo chef, Massimo Riccioli, hanno bisogno di molte presentazioni. L'indirizzo, a pochi passi dal Pantheon, è uno di quelli storici, immune alle tendenze e alle mode. Grazie al talento dello chef, all'accoglienza gentile della sorella Stefania e agli ottimi consigli del sommelier. Protagonista assoluto il pesce che arriva, freschissimo, due volte al giorno, al mattino e prima della cena, e magistralmente interpretato dall'estro unico e passionale di Massimo. Per cominciare insalata di scampi scottati con puntarelle sauté e rabarbaro oppure polpo verace ed avocado grigliato con limone ed olio piccante. I primi: rigatoni con cernia e pomodorini infornati, spaghetti con scampi, fiori di zucca e pecorino romano, linguine con astice e gamberi ai quattro pomodori. I secondi: filetto di spigola selvaggia in salsa al limone con gamberi croccanti e broccoletti, rombo glassato allo zafferano e rosmarino con bigné di scampi e zucchine, grigliata di crostacei e millefoglie di verdure. Concludendo... tortino di cioccolato al cuore morbido con gelato di vaniglia, tiramisù con gelato di caffè o sorbetti di limone, mango, zenzero, mandarino, ribes nero. Carta dei vini molto versatile: bianchi (non solo italiani), rossi (molti francesi), bollicine (spumanti e champagne). Via della Rosetta, 8/9. Tel. 066861002 (Pantheon). Chiuso: domenica a pranzo, ferie in agosto. Prezzo: 130. Carte di credito: tutte **espr, gr, mich** [www.larosetta.com](http://www.larosetta.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, appena insediatosi dopo il lungo regno di Giuseppe Sestito. 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 in stagione: filetti di triglie scottate con aglio di mele verdi e

radicchio trevigiano, astice stufato con insalatina di carciofi, agrumi e bottarga di tonno, mezze maniche con scampi, calamaretti e broccoli siciliani con pesto di acciughe e prezzemolo, panzerotti con mozzarella e caciocavallo podolico con coulis di olive e pomodoro al basilico, pezzogna in guazzetto con capperi di Salina e olive taggiasche, medaglione di vitello farcito con asparagi, fonduta al Castelmagno e tartufo bianco. Dessert all'altezza del panorama: crème brûlée profumata all'arancia con gelato di pastiera napoletana o parfait al cioccolato con mousse allo yogurt e lime con crumble al cacao. 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)

**OPEN COLONNA** - "Un anarchico ai fornelli", "Lottavo Re di Roma", queste e molte altre le definizioni create da addetti ai lavori e non per identificare Antonello Colonna, lo chef, il ristoratore, l'imprenditore. Dalla trattoria dei genitori, al suo ristorante a Labico, fino al 2007, quando Colonna raccoglie l'invito del Palazzo delle Esposizioni a gestire uno spazio di 2.000 mq, il roof garden progettato dall'architetto Paolo Desideri: è la nascita dell'Open Colonna, un contenitore di cultura ed enogastronomia. In cucina lo chef pluripremiato e il sous chef Marco Martini, in sala l'accoglienza di Andrea Colonna, figlio di Antonello, in tavola le animelle al tamarindo, platano e vermouth, il cannolo di baccalà, panna acida e limone candito, il negativo di carbonara, i tortellini con parmigiano reggiano, sugo di caccia e pane al cacao, le mezzelune di polpo e patate, fegato grasso ed olio alla cenere, la gallinella di mare, anacardi e bruciato di cipolla, il carrè d'agnello, birra ai cereali e suppli alla menta. Per concludere dolci mai scontati come il diplomatico al caramello salato o il biscotto ghiacciato con crema ai canditi. Una curiosità: l'orto in terrazza, 20 metri x 6, affacciato su via Nazionale, dove Colonna ha piantato frutta, verdura e persino una vigna con l'uva regina, per non dimenticare mai che il menù dipende strettamente dalla stagione. Prenotazione consigliata. Via Milano 9/A. Tel. 0647822641 (Tritone). Chiuso: lunedì e domenica sera, ferie in agosto. Prezzo: 120. Carte di credito: tutte **espr, gr, mich** [www.opencolonna.it](http://www.opencolonna.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 tavola alcuni classici del suo stile, all'insegna della passione, creatività e sperimentazione: trippa di baccalà con caviale, pancetta croccante, ricotta e fave, fegato grasso d'oca al cioccolato affumicato con confettura di limone alla fava tonka, "I miei ricordi di Capri", ovvero ravioli con caciotta, maggiorana in salsa di pomodorini, pasta e patate con provola affumicata e astice, spaghetti con fagioli, acciughe, olive e capperi, spigola al vapore con ostriche e gelatina di mare, baccalà con topinambur, latte di mandorle e alghe all'aceto di Barolo, pollo ruspante servito in due portate con salsa ai grani di senape e, fra le dolci creazioni, cioccolato in cinque consistenze con semifreddo alla liquirizia e spuma di caprino con rabarbaro e fragole. 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)