

# Luciano Pignataro WineBlog

Tutti i sapori e i colori di Napoli e dell'Italia, da bere, da mangiare, da raccontare



**pubblicità, facile, adesso**  
promuovere eventi e marchi  
sui più influenti siti del vino e del cibo

Cerca 

Vai

[L'Autore](#) | [I Libri](#) | [PignaTV](#) | [Links](#) | [Contatti](#) | [Feed RSS](#)

Ricerca articoli  
recenti

[Polemiche e punti di vista](#)

3

## TripAdvisor: i migliori ristoranti di Roma

28 agosto 2011

Scegli un mese 

Luciano Pignataro Wine Blog su Facebook

Mi piace

A 8,100 persone piace Luciano Pignataro Wine Blog.

Caterina Paola

Leo Michele

Plug-in sociale di Facebook



Gladiatori al Colosseo

### Articoli correlati

di Leo Ciomei

[Roma, 9 novembre. Presentazione Duemilavini e Ristoranti Bibenda](#)

[Bibenda 2011, ecco i ristoranti di Franco Ricci](#)

[TripAdvisor: i dieci ristoranti più popolari d'Italia recensiti dai lettori](#)

[La Basilicata è servita](#)

[TripAdvisor: i migliori ristoranti di Milano. Dedica speciale a Valerio Visintin Masaniello de' Rustichella](#)

garantito  
i giorni promessero  
lgp

### Ultimi commenti

sara: ...grazie :)

sara: Carmine , grazie milleeeeeee :)

sara: BRAVA ,SDIETIZZATI :))

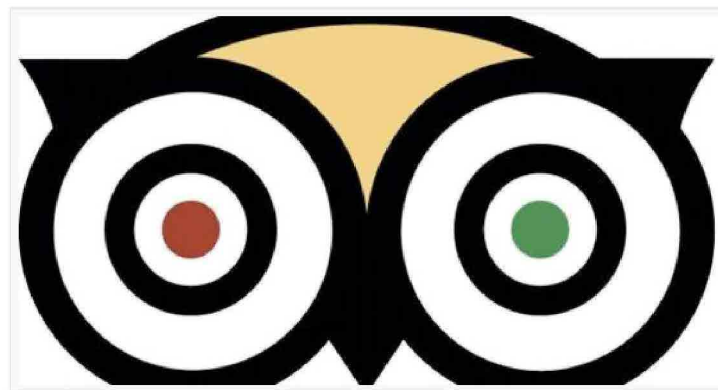
sara: PECCATO NON POSSA SPEDIRLA :))

sara: La tradizione è qualcosa che am o rispettare ... Grazie Raffaele

sara: Grazie :)))

Potevamo lasciar perdere Roma capitale nella nostra carrellata sui ristoranti più consigliati da [TripAdvisor](#)? Certamente no e infatti eccoci qui a leggere cosa ci viene raccontato sulle migliaia di esercizi della nostra antica città.

Per sgomberare il campo da equivoci dico subito che nella classifica sono contemplati anche bar, gelaterie e gastronomie che noi correttamente segnaleremo per non fare confusione.



E infatti il primo locale della capitale è il Tazza d'Oro Coffee Shop, al Pantheon, che farà pure un ottimo caffè ma lo tralasciamo, come pure la terza posizione, gelateria Frigidarium, zona piazza Navona, nemmeno citata fra le migliaia di artigianali settimanalmente elencate da Dissapore. Al secondo posto però compare un ristorante del centro storico, [Al Duello](#), nato appena un anno e mezzo fa ma già assurto a questi alti livelli.

Sono veramente curioso di sapere come i miei cari amici romani (gente semplice che magna e beve, non come i frequentatori di questo blog che spilluzzicano) si siano lasciati scappare un locale simile. Innanzi tutto i pochi coperti (trenta) vanno a intaccare una certezza che un

## I vini da non perdere

[Assaggi](#)[Bollicine](#)[I vini del Mattino](#)[I vini francesi del Guardiano del](#)[Faro](#)[in Abruzzo](#)[in Basilicata](#)[in Calabria](#)[in Campania](#)[Avellino](#)[Benevento](#)[Caserta](#)[Napoli](#)[Salerno](#)[in Molise](#)[in Puglia](#)[in Sardegna](#)[in Sicilia](#)[nel Lazio](#)

## Appuntamenti, persone

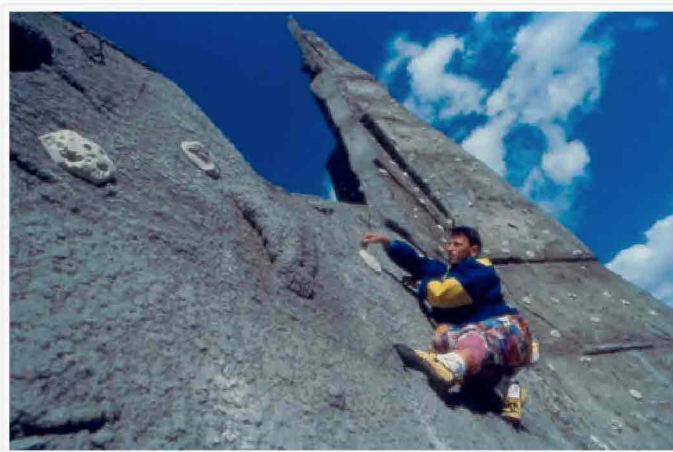
## Appuntamenti Slow Food

## Polemiche e punti di vista

[Album](#)[Anche i produttori bevono](#)[Buone cucine low cost](#)[Città e paesi da mangiare e bere](#)[Cocktail](#)[Corriere Vinicolo](#)[Curiosità](#)[Diario di Capri](#)[Documento](#)[Eventi da raccontare](#)[Frase sotto spirito](#)[GARANTITO IGP](#)[Giro di vite](#)[Gli agriturismi più belli](#)[Guida ai ristoranti e alle trattorie del](#)[Centro-Nord](#)[Guida ai ristoranti e le trattorie del](#)[Sud e del Lazio](#)[I miei prodotti preferiti](#)[I Presidi Slow Food a cura di](#)[Monica Piscitelli](#)[Il Villaggio delle Piccole Vigne](#)[Itinerari in Provenza](#)[L'olio d'oliva](#)[La cazzata del giorno](#)[La Top 20](#)[Le Galline di Maffi](#)[Le pizzerie](#)[Le ricette](#)[Le ricette degli agriturismo a cura](#)[di Marina Alaimo](#)[Le stanze del gusto](#)[Le torte e i dolci di Claudia Deb](#)[Low Cost, mangiare a meno di 20](#)[euro. A cura di Giulia Cannada](#)[Bartoli](#)[Minima gastronomica](#)[News dalle aziende e dagli enti](#)[PignaTV](#)[TERZA PAGINA di Fabrizio Scarpato](#)[Verticali e orizzontali](#)

commentatore aveva espresso qualche giorno fa "...del resto ma se "Le colline ciociare" o "Glass" hanno un totale di 30? 40? coperti messe insieme e come potranno mai avere un tale flusso di clienti e quindi di potenziali recensori (solo una minima parte dei clienti fa poi recensioni) da scalare la classifica di TA?..."

Già, come faranno ?



Questo bel localino ha dalla sua comunque almeno tre bonus: una location invidiabile fra piazza Navona e Montecitorio, un interno ben arredato e soprattutto un prezzo da McDonalds ! TA recita "fascia prezzo 10-31 euro". Accidenti, erano anni che a Roma non leggevo prezzi simili in quelle zone. Vado subito a vedere il completo sito web che riporta anche il menù e...*strozzapreti in salsa di pachino, basilico e primo sale* a 21 euro. *Medaglioni di filetto di manzo con rucola e balsamico* a 16 euro. 6 euro il contorno, 7 il dessert. Uhm, la vedo dura cenare con 30 euro... Sono convinto comunque che questo sia veramente un buon ristorante anche se certo non fra i primi venti di Roma.

Passiamo oltre dove troviamo ad un passo dal podio il ristorante Santa Cristina al Quirinale. Qui purtroppo le notizie sono solo quelle di TA perchè il sito presenta il menù senza prezzi e poche ulteriori notizie. A leggere i commenti sembra di essere in uno dei migliori locali dell'Urbe; c'è solo un commento che stona e denigra bassamente il locale. Ma al cliente insoddisfatto (di Bergamo, sicuramente un leghista di quelli che urlano Romaladrona) immediatamente giunge la risposta della titolare che riporta tutto nei consueti binari TA e a cui va dato atto di essere un'ottima pr.

Uh, in sequenza vedo poi quattro locali molto diversi tra di loro: Ad Hoc, centralissimo e, leggendo il menù, caruccio e un po' pretenziosetto. MarcoG, un bar-locanda in Trastevere, tipica per la fauna del luogo. Il Tempio di Minerva, ristorante pizzeria dove probabilmente ogni romano è stato almeno una volta. Anche questo, come gli altri, stranamente non compare su alcuna guida gastronomica (ma si sa, quelli che leggono le guide sono snob e cercano posti chic e cari). Una mosca bianca è invece lo Stil Novo che fa una cucina diversa da quelli sopra citati e che, alleluja, è presente nella Guida Espresso 2011 ! Trascurabili i successivi 18.544.278 locali.

Come avrete capito i locali recensiti e consigliati non sono da buttare, sono a volte sepolcri imbiancati, a volte old-style rinnovati, qualche volta solo poco più di un bar/vineria, spesso turistici da ammericani e tedeschi. Quello che li danneggia, agli occhi degli appassionati, è l'uso del superlativo nei commenti: *bellissimo, da non perdere, una chicca, il migliore risotto mai mangiato, ecc..*

Con un po' di moderazione riuscirebbero persino a farmeli provare...

Ah, volevate sapere a che posizione sono i ristoranti in testa alle guide gastronomiche ?

Elenco a caso, partendo dagli amici:

Glass Hostaria 131°

Arcangelo 920°

Antonello Colonna 430°

Il Convivio di Troiani 772°

