

Gambero Rosso  
 2016

# Ristoranti d'Italia

2268 indirizzi per mangiare e bere

250 novità

premi speciali:

novità dell'anno

bistrot dell'anno

ristoratore dell'anno

pastry chef dell'anno

miglior servizio di sala




servizio è cortese ed efficiente pure nelle serate da tutto esaurito). Chinappi è uno dei locali del centro dove vale sempre la pena fare una sosta. I cinque-sei degustazione (da 25 a 100 euro, oltre quello per bambini) hanno una tale articolazione da soddisfare tutti e meritare il bonus. Come ormai è noto, la pasta arriva solo prima dei dolci, e questo crea una continuità nelle proposte antipasti-secondi che rende la sequenza degli assaggi ancora più equilibrata. Splendidi i crudi: ricci di mare, ostriche, gamberi gobbe, carpaccio di triglia; e di intelligente minimalismo, nei piatti caldi, gli accostamenti delle alici panate coi broccoli, delle sparnocchie al vapore con verza e fagioli, del calamaro con la cicoria. Per i primi, cotti sempre al "chiodo" (come specifica lo stesso menu), buonissimi i fusilli con graneola di Ponza e ottimi i tagliolini con polpa di riccio. Squisito il fritto di trigliette con insalata. Sorbetti casalinghi (menzione per quello di mele Annurche) precedono i dolci, dove non mancano mai tiramisù in coppa, crème brûlée, crostata di mandarini tardivi. Nella carta dei vini, sempre più ricca, circa la metà è occupata da bollicine e Champagne, ma sono da elogiare le selezioni di Fiano, Verdicchio e Pinot Neri italiani. Da bonus l'apertura a pranzo e cena sette giorni su sette.

**Il Convivio Troiani**

**86**   GUIDA 2015: 86  
49 CUCINA | 18 CANTINA | 18 SERVIZIO | 1 BONUS  
v.lo dei Soldati, 31 ☎ 066869432  
www.ilconviviotroiani.com  
Chiuso domenica; aperto solo la sera  
Ferie 24-26/12; in agosto Coperti 40  
€ 120 vini escl. 

**RISTORANTE.** È un'insegna raffinata e distinta, nascosta in un vicolo del centro pieno; è la scommessa (vinta) di tre fratelli marchigiani trapiantati a Roma ormai svariati lustri fa; è il quartier generale di una serie di iniziative collaterali, non da ultima la scuola di cucina, fucina di tanti giovani talenti; è il luogo di una delle migliori amatriciane della città, se non la migliore. Benvenuti al Convivio, un locale dove classe, stile, garbo, attenzione minuziosa a tutti i dettagli e infinite premure per gli ospiti tracciano una linea professionale che non conosce cedimenti. Collaudata la sala, dove si muove un servizio preciso nei tempi, cui non sfugge niente ma capace di muoversi con passo leggerissimo per far sentire ogni cliente come fosse il solo; affascinante, nonché amplissima, colta e personale, la selezione di vini. La cucina è il regno di Angelo Troiani, da sempre rigoroso nella scelta della materia prima, e oggi ancora più attento alle produzioni biologiche certificate. Le sue creazioni sono pensate sì, attinenti a una tradizione (adriatica e capitolina) ricostruita e "giocata" su accostamenti inediti (con le spezie, ad esempio), ma alla fine rassicuranti e godibili per ogni palato. E i suoi golosissimi spaghetti Felicetti all'amatriciana ne sono emblema. Poi ci sono pure i gamberi rossi con burrata, nacho di polenta, melone e cicoria ripassata, le penne con latte di mandorla, asparagi, cozze, zafferano e basilico, il rombo al forno con carciofi e patate, il tiramisù "ieri, oggi e domani". Il tutto disponibile anche in mezza porzione (bonus), e corredato in menu dall'indicazione dettagliata degli ingredienti che possono dar luogo a reazioni allergiche.

**The Corner**

v.le Aventino, 121 ☎ 0645597350  
www.thecornerrome.com  
Chiuso sempre aperto; in estate domenica  
Ferie 15-23/8 Coperti 60  
€ 70 vini escl. 

**RISTORANTE.** In un affascinante palazzetto Liberty, una struttura di ospitalità con formula variegata. Bistrot, aperitivi in terrazza, brunch, speakeasy e, non da ultima, un'invitante proposta gourmet. Carta vini adeguata al contesto, così come il personale, efficiente e informale.

**Cuoco & Camicia**

**75**   GUIDA 2015: 74  
45 CUCINA | 14 CANTINA | 14 SERVIZIO | 2 BONUS  
via di Monte Polacco, 2 ☎ 0688922987  
www.cuocoecamicia.it  
Chiuso sabato a pranzo e domenica  
Ferie in agosto Coperti 40  
€ 45 vini escl. 

**RISTORANTE.** L'arredamento è sobrio ed elegante, non impettito. Il menu accosta piatti della tradizione rivisitati e "ingentiliti" alle garbate e convincenti trovate creative di una cucina in costante evoluzione. La carta dei vini spazia dalle etichette del territorio a selezioni da tutta Europa. Il servizio di sala è cortese e competente, e l'atmosfera familiare e rilassata mette tutti a proprio agio: Cuoco e Camicia è un locale che ha fatto di discrezione e qualità i suoi cavalli di battaglia. Ai pochi e ben distanziati tavoli della sala si aggiungono, laddove la stagione lo consenta, le sistemazioni all'aperto (bonus), in una vietta chiusa al traffico che inizia da via Cavour e si esaurisce sulla scalinata che porta alla Basilica di San Pietro in Vincoli. L'offerta gastronomica dipende dalla stagione e dalla qualità dei prodotti che Riccardo Loreni, lo chef, acquista in prima persona. Fissi solo alcuni piatti forti come i tortelli al ripieno cremoso di carbonara o il piccione. Tra i nostri assaggi più convincenti: la tartare di Maremmana biologica (la carne è quella della macelleria Novecentosedici), le mafalde con gamberi, burrata, alici e pesto di pomodori arrosto, la guancia di manzo brasata con purè di patate e rape rosse. Il pane è fatto in casa; due i menu degustazione, a 39 e 69 euro (bonus).

**Dao Restaurant**

VEDI SCHEDA PAG. 449

**The Deer Club at D.O.M Hotel**

**76**   GUIDA 2015: 76  
45 CUCINA | 14 CANTINA | 15 SERVIZIO | 2 BONUS  
via Giulia, 131 ☎ 066832144  
www.domhotelleroma.com  
Chiuso lunedì Ferie mai Coperti 45  
€ 65 vini escl. 

**RISTORANTE.** Nuovo nome e nuovo menu. L'ala gourmet del D.O.M., lussuosa struttura di ospitalità del centro pieno, cambia veste (e nome) ma non sostanza, data la presenza ormai collaudata del bravo Massimiliano Mariola, che guida sin dall'inaugurazione la cucina a vista. Fish & Bites è il nome della carta attuale, un menu di assaggi

(mezze porzioni) che dà spazio a una costruzione più libera e svincolata del proprio pasto. Si passa dalla tartare di salmone con zenzero e salsa guacamole ai moscardini fritti con salsa allo zafferano, aceto e menta, dagli spaghetti all'aglio olio e peperoncino con i ricci alla pita con carne di pollo speziata fagioli neri e salsa yogurt. E per dessert, una rassicurante millefoglie con crema pasticciera e cioccolato che fa contenti stranieri (in gran percentuale) e romani, così come la sfiziosa proposta veg (hummus di ceci e polpette di melanzane con insalata greca e pane naan), che vale il bonus. In inverno ci si accomoda nella lunga sala con poltroncine, quadri preziosi, luci basse, prima o dopo aver fatto tappa al cocktail bar. In estate il tutto si sposta in terrazza, all'ultimo piano, per una sosta con vista ancora più piacevole (bonus). Servizio professionale, in linea col taglio internazionale dell'hotel, e carta dei vini adeguata. E se avete voglia di pasteggiare con le creazioni del bartender, non avete che da chiedere.

**Ristoro La Dispensa**



loc. Monte dell'Ara  
via Boccea, 1401 ☎ 0661597811  
www.ristoroladispensa.com  
Chiuso aperto solo la sera escl. sabato e domenica **Ferie mai Coperti 160**  
€ 40 vini escl. AE, CSI, MCard, Visa, POS

**TRATTORIA.** Appena qualche chilometro fuori Roma, è un indirizzo sicuro per chi cerca una cucina solida, fatta di piatti saporiti e ben eseguiti, da gustare in un bel casale ristrutturato con cura, con ampi spazi esterni (dove si può mangiare con la bella stagione), un'area giochi per i più piccoli e un comodo parcheggio. La struttura si è ingrandita nel tempo e ora può accogliere un numero importante di clienti, pure per banchetti e feste. Non è però diminuita la qualità del cibo e del servizio, informale ma preciso. A dar vita a tutto ciò - è bene ricordarlo - è stato Gianfranco legiani, ancora oggi in prima linea con entusiasmo e un'instancabile voglia di fare, e fare bene. Il menu è articolato e propone piatti della tradizione e pure più creativi. Deliziosi i gamberi avvolti in lardo e pasta kataifi e fritti, così come il polpo in crosta di semolino al lime. Tra i primi, spaghetti alle vongole o alla carbonara e fettuccine con agnello e carciofi o al ragù bianco di cinghiale. A seguire, tagliate alla griglia, faraona farcita e filetto di maiale di Cinta Senese. A completare contorni assortiti e opzioni vegetariane nonché, talvolta, la suntuosa zuppa di pesce, vero piatto unico. Infine una golosa crême brûlée con granita di caffè e mandorle croccanti. Notevoli pure le pizze e le focacce, ulteriore vanto della casa, classiche o gourmet, in stile napoletano, realizzate con lievito madre e cotte nel forno a legna. La cantina merita un plauso particolare: profonda, con vini al calice, birre artigianali e mezze bottiglie. È altresì possibile acquistare e portar via vari prodotti di qualità.

**Ditirambo**

p.zza della Cancelleria, 74 ☎ 066871626  
www.ristoranteditirambo.it  
Chiuso lunedì a pranzo **Ferie 5-28/8 Coperti 52**  
€ 45 vini escl. CSI, MCard, Visa, POS

**RISTORANTE.** È la testimonianza che non tutti gli indirizzi del centro sono trappole per turisti. Qui si bada molto alla qualità dei prodotti, con piatti tipici della tradizione, ma anche piatti stagionali. Un'attenzione particolare per i vegetariani, con svariate proposte. Discreta selezione di vini e servizio accurato.

**Trattoria Epiro**

**76**



GUIDA 2015: 74

46 CUCINA | 15 CANTINA | 14 SERVIZIO | 1 BONUS  
p.zza Epiro, 25 ☎ 0669317603  
Chiuso lunedì a pranzo e domenica  
**Ferie 11-24/8; 24-26/12 Coperti 16**  
€ 50 vini escl. tutte

**RISTORANTE.** Festeggiato nel novembre 2014 il primo anno di vita, i quattro giovanissimi gestori proseguono con determinazione in un percorso non facile di per sé, e ancor meno in zone di Roma dove, al locale sotto casa, si chiede quantità e tradizione. Queste, in realtà, non mancano anche qui (soprattutto a pranzo, ad esempio con una puntuale gricia), ma la cucina ha altre ambizioni, che portano verso accostamenti insoliti e creativi. Alcune proposte sono perfezionabili, ma il livello medio è già più che discreto e meritevole di incoraggiamento. Ricordiamo il calamaro con pancia di maiale e topinambur, i tre diversi e intriganti crudi di Chianina e l'ottimo petto bardato di quaglia con coscia ripiena di 'nduja; i ravioli di zucca con ragù d'anatra e cardoncelli; la leccia in crosta di nocciole con totanetti, purè affumicato e carciofi; il petto d'anatra con porri e zafferano; il manzo Wagyu con rape e ostriche: tre secondi molto complessi che alcuni piccoli aggiustamenti renderanno di alto livello. Come, invece, sono già i dolci, dalla millefoglie con castagne e lavanda alla mousse di pistacchio con caramello e cremoso all'arancia. Bella carta di vini (e di birre), senza alcun cedimento a mode e griffe. Bonus ai menu degustazione: a 40 euro sei portate scelte dallo chef, a 50 sei portate scelte da voi in assoluta libertà dal menu.

**Felice**



via Mastro Giorgio, 29 ☎ 065746800  
www.feliceatestaccio.com  
Chiuso sempre aperto  
**Ferie 13-18/8 Coperti 95**  
€ 40 vini escl. AE, CSI, MCard, Visa, POS

**TRATTORIA.** Storica insegna testaccina dalla gestione familiare che da sempre è un'istituzione cittadina dal fascino intramontabile. Il repertorio è quello classico, senza fronzoli e interpretato filologicamente. Si va dall'amatriciana alla cacio e pepe, dalla gricia all'abbacchio al forno con patate, dalla testarella d'abbacchio (quasi una rarità) alle tipiche polpette al sugo, dalla coda alla vaccinara agli involtini al sugo. Tra i dolci merita l'assaggio il goloso tiramisù. Valida e adeguata la proposta enoica. Il servizio è veloce e informale. Scordatevi di sedervi senza aver prenotato.