

la Repubblica

RISTORANTI DI

ROMA E DEL LAZIO

2015-2016

500 NOVITÀ

1.200 RISTORANTI A ROMA E FUORI ROMA
184 PIZZERIE · 658 BOTTEGHE
85 STREET FOOD · 135 NEGOZI BIOLOGICI
MERCATI RIONALI · BIRRIFICI
PRODUTTORI DI VINO · RICETTE
PASSEGGIATE ROMANE · ITINERARI D'AUTORE
LA TRADIZIONE NEL PIATTO · ITINERARI DEL GUSTO
MAPPE DELLA REGIONE



RISTORANTI

ROMA

D.O.M. RESTAURANT

CENTRO - FARNESE - VIA GIULIA 131 - www.domhotelroma.com

☎ 06 6832144

Chiuso: lunedì - Ferie: mai

🕒 50 - 🕒 23.30 - 📺 no - 📺 tutte

♿

€ 45/60 vini esclusi



Non c'è una stagione migliore di un'altra per venire nell'elegante ristorante all'interno dell'hotel Dom in una strada chic come via Giulia, cuore della Roma aristocratica e papalina. Perché in inverno si mangia sui piccoli tavolini in una sala assai decor tra camino, luci soffuse, tendaggi in velluto, bucrani alle pareti e atmosfera internazionale come quella di un club di New York, mentre in estate la location sale in terrazza all'ultimo piano dell'albergo e la cena si condisce di stelle e di una vista mozzafiato sui tetti della città e sul lungotevere. Insomma se si cerca una ristorante dall'aria glam e gourmet quanto basta questo è l'indirizzo giusto. Lo chef Max Mariola ogni giorno in un'ovattata tranquillità mette in menu piatti sapienti con idee vulcaniche di geniale minimalismo, roba da seduzione del palato come il calamaro ripieno di broccoletti, pancotto e salsa alla arrabbiata e la burrata con funghi cardoncelli e mentuccia romana. Se poi non si amano le porzioni troppo abbondanti ancora meglio, perché il noto cuiniere ha elaborato negli ultimi tempi un menu con piatti-assaggio o meglio una selezione di "kitchen bites" come li chiama lui: piccoli piatti dallo spirito internazionale in una cucina che unisce con spirito contemporaneo ricette della tradizione regionale italiana e classici della ristorazione d'hotel tra crudo di salmone con sale alle alghe, salsa giacomole e germogli, tataki di tonno con insalata di finocchi, arance e olive, caviale Calvisius con blinis, panna acida e mimosa di uovo, mini hamburger di Kobe con chips, fusillo fresco alla gricia o spaghetti alle vongole, wrap di pollo con lattuga, pomodori e avocado, insalata di quinoa con verdura e erbe aromatiche, tartare di fassona. La conclusione è affidata a una parata di dolci come millefoglie, profiterole con chantilly, caramello, mou o cioccolato fuso o la sacher.

Elegante

Piatto da non perdere Tataki di tonno.

Ristorante del cuore La Trota, Rivodutri

LO CHEF

MASSIMILIANO "MAX" MARIOLA

Ci sono dei momenti in cui la ristorazione di livello deve fare i conti con l'impossibilità di una ampia fascia di pubblico di



sostenere costi troppo alti. E siccome di abbassare la qualità per tagliare i prezzi non se ne parla, noi abbiamo

deciso di dimezzare le porzioni. Dal fusillo alla gricia allo spaghetti allo scoglio, dalla polpetta di bollito al filetto di manzo marinato con le cime di rapa, i nostri ospiti possono gustare i nostri piatti e divertirsi a tavola senza doversi svenare, in un connubio tra l'esaltazione del gusto di grandi materie prime e l'accessibilità per una larga clientela.

IL SOMMELIER

VALERIO BONANNI

La nostra carta dei vini rispetta una attenta divisione per regioni ed è stata composta seguendo una precisa filosofia: scegliere delle etichette italiane conosciute anche all'estero,



per soddisfare i clienti dell'albergo in un'ottica di internalizzazione. Non manca una rappresentanza dei prodotti

d'eccellenza del Lazio come quelli di Marco Carpineti, Sergio Mottura e D'Amico. Tra i progetti per il futuro c'è sicuramente quello di allargare il raggio d'azione strizzando l'occhio a qualche etichetta straniera.



MERCATI RIONALI

ROMA

Lo CHEF

Una cucina ricercata, ma dai sapori semplici. È la proposta di **Max Mariola**, volto di **Gambero Rosso Channel** ed executive chef di **Dom** (Via Giulia, 131). La scelta è davvero ampia e di gusto, va dal crudo di mare ai piatti vegan e si ispira alla tradizione mediterranea come gli spaghetti aglio, olio e vongole veraci o il polpo croccante su mousse di ceci.

IL MERCATO

- Scoperto
- Consegne a domicilio



Trastevere, la selezione della spesa

Piazza San Cosimato - Orario: 7-14 - Chiuso: domenica

Piccolo e raccolto, si nasconde nel cuore di uno dei quartieri storici della Capitale. Nonostante la location, il mercato di Trastevere non è una meta frequentata da turisti. Qui dove un tempo c'erano un centinaio di banchi stipati uno accanto all'altro, oggi ne sono rimasti a stento una decina - colpa della migrazione verso le periferie e dell'assenza di un parcheggio - e si può fare la spesa giornaliera con calma e tranquillità. I proprietari dei banchi, disposti con garbo nel centro della piazza, vi accoglieranno in un clima familiare e scherzoso. La frutta e la verdura sono selezionate tra quelle di stagione e arrivano dalla campagna romana. La genuinità è indiscussa. Le macellerie propongono tagli di carne semplici accanto a pezzi più ricercati. Il pesce arriva dal litorale ogni mattina insieme a crostacei e molluschi. C'è anche una piccola bottega di ricercatezze alimentari dove scegliere affettati e formaggi pregiati come la robiola di Roccaleciano, il caciocavallo e il salame ragusano, il pecorino di Pienza.

Le scelte dello chef



La frutta di stagione

Arance rosse, clementine, tarocchi del nonno. Il banco di Concetta Ranieri è un tripudio di colori dove scegliere frutta e verdura di stagione a chilometro zero, prodotte nella campagna laziale.



I minestrini freschi

Non solo verdura fresca, zucchine, broccoli, peperoni e melanzane. Sul bel banco di Alfredo troverete anche puntarelle, carciofi mondati e gustosi minestrini pronti da cuocere.



Il pesce del litorale

Tranci di pesce spada, scorfani e seppie, vongole e cozze, pannocchie e scampi. Mimmo "il macellaio del mare" vi aiuterà a scegliere tra pescato freschissimo, crostacei e molluschi. Tutti prodotti che arrivano dal litorale.



Il caciocavallo ragusano

Il box di Emiliano è il regno di affettati e formaggi e lo si capisce già dal nome: "Ricercatezze alimentari '700". Qui potrete assaggiare il brie di Meaux, il caciocavallo e il salame ragusano, la robiola di Roccaleciano, il pecorino di Pienza.