



**I RISTORANTI  
D'ITALIA 2015**

**Le Guide de l'Espresso**

Lazio 461

## D.O.M. Hotel

N 14

Via Giulia 131,  
tel. 06.6832144 - 331.1221427  
Sito: [www.domhotelroma.com](http://www.domhotelroma.com).

Aperto: sempre;  
chiuso: lunedì;  
ferie: mai.

Carte di credito: AE, BM, CS, MC, VISA.

Prezzo: da 50 a 90.

Hotel di charme, cuoco "televisivo" e simpatico, terrazza su recentissime scoperte archeologiche, le Stabula Augusti, e via Giulia, infestata dalle auto ma sempre di grande fascino: cosa chiedere di più? Ovvio, una cucina all'altezza, e qui l'indirizzo è definitivamente di rilievo pure per i golosi. Colori, profumi, tecnica ma anche tanta linearità di esecuzione si fondono nella burrata con bottarga e il sorprendente sedano di complemento. Da non perdere lo spaghettono alle vongole, tra i migliori su piazza. Dolci di un noto pasticciere, carta dei vini con giusto i fondamentali e ricarichi coerenti con il contesto. Intorno a 85 euro.

## Emma Pizzeria

N 14

Via Monte della Farina 28/29,  
tel. 06.64760475  
Sito: [www.emmapizzeria.com](http://www.emmapizzeria.com).

Aperto: sempre;  
chiuso: mai;  
ferie: mai.

Carte di credito: BM.

Prezzo: da 15 a 50.

Via Monte della Farina: se qualcuno osa negare che il destino stia scritto nei nomi, nella pizzeria aperta qui dai fratelli Roscino e dai fratelli Roscioli, questi trova pane - e companatico - per i suoi denti, nel gustare la nouvelle vague capitolina di lieviti e impasti, farine biologiche bianche e di farro. Il risultato è l'essenza - croccante mai gommosa - di una pizza al cento per cento romana, come romana è la cucina di contorno. Vini italo-francesi e birre italo-belghe. Da 10 euro in su.

## Enoteca Capranica

T 14

Piazza Capranica 99,  
tel. 06.69940992  
Sito: [www.enotecacapranica.it](http://www.enotecacapranica.it).

Aperto: sempre; in agosto solo la sera;  
chiuso: sabato a pranzo; domenica;  
ferie: mai.

Carte di credito: tutte.

Prezzo: da 45 a 100.

Un ambiente formale un po' datato e un servizio cortese e attento vi daranno il benvenuto in questo locale apprezzato dalla borghesia romana, dove troverete una cucina collaudata di garbata eleganza e prudente contemporaneità. Tra le proposte di un menu ampio, che spazia dalla carne al pesce: gustosa la vellutata di cicerchie e gamberi, prima dei vigorosi spaghetti zabaione e pancetta affumicata dalla mantecatura armoniosa; convincente la combinazione del maialino

arrosto con miele e composta di frutta. A chiudere, dolci curati. Carta dei vini corposa anche nei ricarichi. Due menu degustazione a 65 e 75 euro, sugli 80 alla carta.

## Enoteca La Torre a Villa Laetitia

N 15

Lungotevere delle Armi 22,  
tel. 06.3226776

Sito: [www.villalaetitia.com](http://www.villalaetitia.com).

Aperto: sempre;  
chiuso: lunedì; domenica;  
ferie: in agosto.

Carte di credito: tutte.

Prezzo: da 55 a 100.

La Villa è un piccolo Eden; salotto, giardino, sala, parlano della mano (di lady Anna Fendi) che regge la casa. Ma per il gourmet tutto sarebbe pur splendida quinta se ad animare la scena non ci fosse una cucina che sfilava agile dalla caccia al mare, senza mai derive scontate. Lo chef Danilo Ciavattini osa, con esiti alti (e rari registri meno acuti). E invita a percorsi targati "Dalle radici ai rami", "I colori dell'orto" o "Tra classici e novità" con piatti più aulici (l'anatra dal cuore di fegato, i tagliolini bergamotto e caviale) e altri più radicali (coregone 'scioccato'; crème brûlée di baccalà al cacao; tartara e foie fumé) dove le nuance di amaro e fumo, e puntuti richiami al bosco svegliano sensi e attenzione. Bene dolci e vini: oltre alla "proposta Anna Fendi" (un giro d'Italia enoico), sono offerte belle bottiglie e sequenze di calici di vari livelli. Sui 100 euro; da 75 a 95 i menu.

## Enoteca Spiriti

N 15

Piazza di Pietra 32-33,  
tel. 06.69190445

Sito: [www.enotecaspiriti.com](http://www.enotecaspiriti.com).

Aperto: sempre;  
chiuso: domenica;  
ferie: in agosto.

Carte di credito: tutte.

Prezzo: da 30 a 45.

Piacevole locale con veduta del tempio di Adriano, ambiente con un design contemporaneo, dove le bottiglie fanno da padrone sulle pareti e creano un'atmosfera calda e accogliente. Buona la qualità dei prodotti utilizzati e piatti che rientrano nello standard di una cucina che svolge correttamente i suoi compiti, come negli gnocchi con infornati, con Pachino, guanciale e timo fresco, o nel pollo allo zenzero con riso basmati. Selezione ristretta di vini, servizio sorridente e premuroso. Sui 40 euro.