MARCOPOLO

N°and issue date: Year VI - N° 2 - February/March 2015
Circulation: 60.000 Frequency: Bimonthly
Pag: 143 Website: www.marcopolo.tv

MARCOPOLO

N°and issue date: Year VI - N° 2 - February/March 2015
Circulation: 60.000 Frequency: Bimonthly
Pag: 143 Website: www.marcopolo.tv

Roma | Ospitalità capitolina

Buoni nuovi

Caviale da gustare in una location moderna e riservata, piatti fusion serviti con il kaiten e salumi d.o.l. Ma anche boutique hotel, tra secolari pini romani, nel ghetto ebraico e con eleganti bar aperti al pubblico

di ***Ilaria Bonanni***

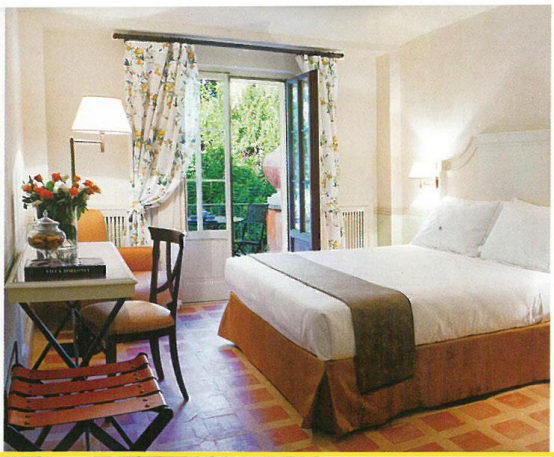
Nuovi indirizzi per veri intenditori. Chi ama la buona cucina non verrà di certo deluso dai neonati ristoranti romani: ci sono quelli per gli amanti del gourmet, quelli più tradizionali e quelli che propongono piatti fusion e take away. Tra i locali di recente apertura occupa senza alcun dubbio un posto in cima alla lista **Perlenere**, il primo caviar restaurant capitolino. Si trova in **via Mantova**, a pochi passi dal nuovo **Moonshine** (ne parliamo a pag. 131), e vede ai fornelli **Emanuele Del Signore**, che propone una cucina "emozionale" a base del miglior **caviale italiano Calvisius**, il più pregiato, proveniente dalla zona di **Calvisio**, nel **Bresciano**, con l'obiettivo di avvicinare la clientela romana al celebre "oro nero", servito a prezzi decisamente accessibili. Un indirizzo adatto alle famiglie è **Ciclostazione Frattini**, dove si inizia dalla colazione e si prosegue fino a tarda sera – il locale è infatti costituito da una caffetteria, un ristorante e una pizzeria con forno a legna. Qui si possono provare piatti della tradizione o stuzzicanti rivisitazioni. E mentre i grandi gustano le specialità della casa, i più piccoli se la spassano nella **Triciclostazione**, un'area pensata per il divertimento dei bambini. Negli spazi di un'ex mensa ferroviaria su **via Casilina Vecchia**, si trova invece **CoHouse**, temporary restaurant, e non solo, che vede alternarsi ai fornelli noti chef del panorama capitolino e laziale, e che propone due menu degustazione. Gastronomia, prodotti lievitati e pasticceria li trovate da **Le Levain**, che già dal nome è tutto un programma (il termine è usato in Francia per indicare il **lievito madre**). Alla sua guida, **Giuseppe Solfrizzi**, allievo di **Alain Ducasse**. Poco distante un altro indirizzo, **Pandalì**, forno storico in disuso che è rinato grazie a **Maria Fermanelli** che propone un'ampia varietà di prodotti dolci e salati realizzati con **farine alternative** e sfiziose soluzioni da passeggio. La cucina internazionale la trovate da **Queen Makeda**. Il nuovo locale all'**Aventino** è un **Grand Pub** suddiviso in tre aree – quella in basso con il **kaiten**, la cucina a vista e le **oltre 40 spine**, quella intermedia caratterizzata da un unico, grande,

MARCOPOLO

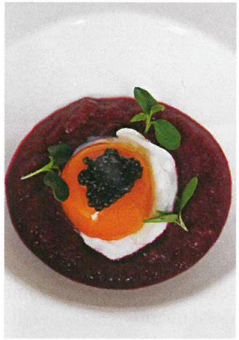
N°and issue date: Year VI - N° 2 - February/March 2015
Circulation: 60.000 Frequency: Bimonthly
Pag: 143 Website: www.marcopolo.tv

Per "gente di mare"

Non solo novità nella ristorazione e nell'hôtellerie. Anche la **Fiera di Roma** riserva agli amanti del mare una piacevole sorpresa. Quest'anno il celebre evento dedicato a tutta "la gente di mare" cambia: **Big Blu**, dopo otto edizioni e quasi un milione di visitatori, lascia la scena per offrire gli stand del polo fieristico capitolino al nuovo **Salone della Nautica da Diporto**: **Boat Show Roma**. La kermesse è una vetrina per le imbarcazioni a motore e a vela fino a 15 metri, strumentazioni di bordo, accessori, servizi e complementi per nautica, navigazione e turismo nautico, e si svolge **dal 26 febbraio all'1 marzo**, congiuntamente al **World Fishing**, il **Salone della Pesca sportiva**, punto di riferimento del mercato nazionale per gli appassionati di tutte le tecniche di pesca in acque dolci e in mare. Con un solo biglietto raddoppia la passione.
www.big-blu.it
www.worldfishing.it



© DOM Hotel



Sopra, uno dei piatti a base di **caviale italiano Calvisius** preparato dallo chef **Emanuele Del Signore**, alla guida di **Perlenere** e **Moonshine**. In alto, una delle camere del **QC Termeroma**, resort 5 stelle nel **Parco di Traiano**, e, più in basso, **The Deer Club**, concept lounge del **DOM Hotel** di **via Giulia**. Nella pagina accanto, **Ciclostazione Frattini**, l'indirizzo adatto alle famiglie nel cuore verde di **Portuense**. In apertura, **Björk Swedish Brasserie**, a **Milano**

tavolo, e quella posteriore, una zona arredata con divani e sedute basse – che mette sullo stesso piano un menu concepito secondo i canoni dell'alta cucina e la proposta delle birre. Nota per i primi piatti romani, ma anche per i leggendari crostini di fegato "alla maniera di mamma", l'**Osteria Mangiafuoco**, dove non mancano neppure le proposte celiaco-friendly. Qui il martedì c'è persino la "**Cena con delitto**": menu fisso e serata a tema poliziesco. Last but not least" **ProLoco Pinciano**, gastronomia, ristorante, pizzeria e osteria a due passi da **piazza Fiume**. Il locale, che unisce i tratti distintivi di una taverna in pietra e quelli più moderni di un bistrot francese, porta in tavola solo i prodotti di origine laziale, come i **formaggi e i salumi d.o.l.**.

Novità anche nell'hôtellerie. Il più giovane è firmato **Bertelè**. Stiamo parlando dell'**HT6**, boutique hotel nel cuore del ghetto ebraico. Un ambiente di classe e accogliente, con **camere** dallo stile art déco e arredate artigianalmente. Altro indirizzo da tenere a mente è il **DOM Hotel**, elegante 5 stelle in **via Giulia**, ricavato in un palazzo nobiliare del 1600, che ha da poco aperto il suo **The Deer Club**. Il concept luonge dell'albergo è aperto anche agli esterni, dall'aperitivo al dopocena: in un ambiente in cui la buona cucina si unisce all'arte e alla musica potrete degustare vini, spirits, champagne e cocktail. E a due passi dalla Capitale, c'è il neonato **QC Termeroma** (di recente apertura anche quello a **San Pellegrino Terme**, in **Val Brembana**), resort 5 stelle realizzato in fabbricati degli anni '20. La sua **Spa** coccola gli ospiti con un percorso benessere che si snoda nei sotterranei degli edifici storici e nel **Parco di Traiano**.

Indirizzi utili

DORMIRE

HT6
Mette al centro l'ospite e le sue esigenze. Prezzo: doppia da 250 euro.
Via del Tempio 6 | tel. 06 68 80 95 97
www.ht6roma.com

QC TERMEROMA
Un tempio del relax a soli 20 km da Roma. Prezzo: doppia da 119 euro.
Via Portuense 2178/A, Fiumicino (Rm)
tel. 06 65 29 444
www.qctermeroma.it

MANGIARE

PERLENERE
Pochi tavoli e piatti per gastrofanatici. Prezzo: menu degustazione a 69 euro.
Via Mantova 12 | tel. 06 31 05 85 11
www.ristoranteperlenere.it

CICLOSTAZIONE FRATTINI
Dedicato alla gastronomia e alla convivialità. Prezzo: 15-30 euro.
Via Pietro Frattini 136-138 | tel. 06 55 03 707 | www.ciclostazionefrattini.it

COHOUSE
Interazione fra musica, fotografia, cinema, arti creative e cucina. Prezzo: menu degustazione a 35 e 50 euro.
Via Casilina Vecchia 96 | tel. 346 27 35 632 | www.cohouse-roma.com

LE LEVAIN
Qui si sfornano: pane, dolci e proposte per il pranzo. Prezzo: da 6 euro.
Via Luigi Santini 22-23
tel. 06 64 56 28 80

PANDALÌ
Qui trovate soluzioni take away per il pranzo e la cena. Prezzo: da 5 euro,
Via di Torre Argentina 4-5
tel. 06 68 13 67 31 | www.pandali.it

QUEEN MAKEDA
All'Aventino, un gustoso viaggio nei sapori e nelle culture. Prezzo: da 6 euro.
Via di San Saba 11/A | tel. 06 57 59 608 | www.queenmakeda.it

OSTERIA MANGIAFUOCO
Propone un menu che cambia con le stagioni. Prezzo: 25-54 euro.
Via Alessandro Poerio 27
tel. 392 70 50 852
www.osteriamangiafuocokm0.com

PROLOCO PINCIANO
Al suo interno troverete il bancone con i prodotti laziali. Prezzo: 20-25 euro.
Via Bergamo 18 | tel. 06.84 14 136
www.prolocopinciano.it

THE DEER CLUB
Bar&Aperitifs e Kitchen dalle 19, e Speakeasy lounge dalle 23. Prezzo: cocktail, 12-18 euro; cena, 6-18 euro.
Via Giulia 131 | tel. 06 68 32 144
www.domhotelroma.com