

la Repubblica

RISTORANTI
DI
ROMA

2004
2005

505 RISTORANTI A ROMA E FUORI ROMA • 111 ENOTECHE
E WINE BAR • 74 PIZZERIE • 94 PUB • 67 LOCALI
NOTTURNI • 105 BOTTEGHE DEL GUSTO • 20 RICETTE
20 PRODUTTORI DI VINO • 25 MAPPE DELLA CITTÀ



GINO

CENTRO - PARLAMENTO
VICOLO ROSINI 4

☎ 06 6873434

[Tavola XII, A2 - n° 121]

Chiuso: domenica

Ferie: agosto

☎ 55 - ☎ 22.00

☎ No - ☎ No



€ 30 vini esclusi

Il cavalier Gino ha quattro cavalli di battaglia: tonnellari alla ciociara, ravioli ricotta e spinaci, abbacchio e coniglio alla cacciatora. Ma intorno a questi destrieri di razza è cresciuta negli anni una "scuderia" di piatti che ha permesso al cavaliere e alla sua famiglia di conquistarsi un posto di tutto rispetto nel panorama della ristorazione autenticamente romana. Arrivato nella Città Eterna oltre cinquant'anni fa da Pescara, paese d'Abruzzo che ha dato i natali a Ignazio Silone, Gino, nel 1963, prese questo piccolo ma simpaticissimo locale proprio a fianco di Montecitorio. Era la classica osteria romana (l'insegna recita ancora: bottigliera), dove ci s'incontrava per giocare una partita a carte e farsi una fojetta di buon vino dei Castelli. Gino capì subito che l'ambiente andava si resistemato e un po' "sgrossato", ma stando bene attenti a non cancellare quei sapori e quei colori che ne facevano un angolo d'altri tempi accanto al palazzo del Potere. Tutt'intorno tavoli semplici ma ben curati, soffitti dipinti con alberi e fiori e, qua e là, alcuni motti della casa, ben visibili. Uno recita così: "Chi cià li sordi e se li magna e beve, s'arisparambia er pianto dell'erede".

GIOCO LISCIO

SAN GIOVANNI
VIA VOGHERA 10

☎ 06 7012811

[Tavola XIII, C3 - n° 122]

Chiuso: lunedì; aperto solo a pranzo e venerdì e sabato anche a cena

Ferie: agosto

☎ 30

☎ No - ☎ BM

€ 25 vini esclusi

Il gioco liscio - ovvero pulito - di tressette, scopetta e briscola che si consumava tra vino dei castelli e pane e mortadella ai tavoli di Renato Favale e mamma non c'è

più da un po' di tempo. Ma il nome è rimasto come il fascino e i profumi genuini che da oltre quarant'anni caratterizzano quest'osteria con mescita e cucina tra le più autentiche e rare superstiti a Roma. Oggi ai fornelli c'è la moglie Franca e in sala accanto a Renato è arrivata anche la figliola Deborah. Incantevole il vecchio frigorifero di legno tuttora funzionante che racchiude le "torrette" di smalto bianco da cui si mesce il vino sfuso dei Castelli e al posto delle quaranta carte, un foglio scritto a penna recita il menù del giorno. Franca come ogni estate prepara encomiabili lumache col sughetto alla romana, le "rigatelle" per l'esattezza, più piccole, tenere e quasi introvabili. Tra i classici di casa rigatoni con pajata, tonnellari cacio e pepe, bucatini all'amatriciana, gnocchi fatti a mano il giovedì e trippa al sabato. Sempre impeccabili le alicette marinate, il baccalà al forno con capperi, olive e pomodorini, il pollo alla cacciatora, i fagioli con le cotiche. Per la stagione calda trionfano ricette con verdure prese al mattino al mercato rionale di via Orvieto: pasta con melanzane e zucchine, pomodori al riso con patate, pollo coi peperoni, zucchine ripiene, involtini coi piselli. E per contorno puntarelle, cicorieta strascinata, fagiolini e mistanza. Finale "sfizietoso" con torta di ricotta e cioccolato, ciambelline e vino dolce. Conto "liscio".

GIOVANNI

CENTRO - VIA VENETO

VIA MARCHE 64

☎ 06 4821834

[Tavola XII, D1 - n° 123]

Chiuso: venerdì sera e sabato

Ferie: agosto

☎ 80 - ☎ 23.00

☎ No - ☎ tutte



€ 55 vini esclusi

Marchigiano (gran bella origine per chi fa questo mestiere), Giovanni Sbraga aprì la sua osteria nel 1933. Indirizzo: via Marche, zona via Veneto. Nemmeno venti tavoli, tanta voglia di successo e tanto amore per la buona cucina. E, dunque, per il proprio lavoro. Poi, il testimone è passato al figlio Franco e oggi al nipote - stesso nome del nonno, Giovanni, e stessa passione per la cucina,

assimilata in pratica con il latte materno - che dopo una laurea in economia e commercio ha capito che non poteva soffocare il "richiamo del sangue". Oggi è cambiato l'indirizzo (da un marciapiede all'altro) ma non sono cambiati né lo spirito, né la clientela (se non per fatti anagrafici). A tavola, dopo un antipasto di carciofi alla romana, ecco primi piatti come i tagliolini con salsa di fagiolo, gnocchi con pomodoro e mozzarella di bufala con salsa ai tre arrosti (pollo, abbacchio, vitello), o la zuppa di fagioli. Quindi, calamaretti infarinati e alla piastra, soglioline, merluzzi e scampi, abbacchio arrosto, ossobuco con riso, ogni genere di carne ai ferri. A chiudere, sorbetti, tiramisù, millefoglie, tutti fatti in casa. E, in cantina, almeno 130 etichette.

GIRARROSTO FIORENTINO

CENTRO - VENETO

VIA SICILIA 46

www.girarrostoflorentino.it

☎ 06 42880660

[Tavola XII, D1 - n° 124]

Chiuso: mai

Ferie: mai

☎ 75 - ☎ 23.30

☎ No - ☎ tutte



€ 50 vini esclusi

Una cinquantina d'anni fa, Pellegrino Berenici volle aprire nel centro di Roma una piccola osteria di cucina toscana. Niente di particolarmente speciale: per lo più minestre, zuppe e fagioli tipici, come gli zolfini. Finché, qualche tempo dopo, non gli apparve un "angelo", sotto forma di un grossista di carne della Val di Chiana. Si racconta che costui - abituale fornitore di un macellaio nella zona di San Giovanni - trovò un giorno chiuso il negozio del suo cliente e, sapendo di quest'osteria toscana, si presentò a Pellegrino e gli offrì di provare le sue bistecche. Come è andata a finire lo sappiamo bene. Da allora, la griglia è la vera regina del locale. Ma, fiorentina a parte, ecco a vostra disposizione l'antipasto misto (affettati vari, salsicce di cinghiale, finocchiona, coppa e quant'altro) con verdure grigliate, prosciutto tagliato a mano, frittate d'ogni tipo. E poi la ribollita, la pasta e fagioli o la zuppa di farro, nonché fettuccine al ragù, ravioli ricotta e

la Repubblica

**RISTORANTI
DI
ROMA**

**2006
2007**

**CON
L'ATLANTE STRADALE
COMPLETO DELLA CITTÀ
E TUTTI I LOCALI
EVIDENZIATI NELLE
MAPPE**

1.600 RISTORANTI E ALTRI LOCALI

736 RISTORANTI A ROMA E FUORI ROMA
129 ENOTECHES E WINE BAR • 100 PIZZERIE
101 LOCALI NOTTURNI • 293 BOTTEGHE DEL
GUSTO • 122 PUB • RICETTE • PRODUTTORI DI
VINO • CATERING • ITINERARI DEL GUSTO
ATLANTE STRADALE COMPLETO DELLA CITTÀ



conosciuto come la patria della "Dolce Vita" romana, che - sia chiaro - non aveva come protagonisti solo divi, divette, piccoli e grandi attori, registi e paparazzi. Ma anche fior di intellettuali, di scrittori, di artisti e di giornalisti. Per dirla in una parola, di tanti spiriti liberi. Liberi di pensare e... di mangiare. Giovanni era uno dei luoghi più adatti all'occasione. E per fortuna, grazie al figlio Franco e al nipote Giovanni, lo è ancora. Perché il profumo che arriva dalla cucina, fatta qualche lodevole eccezione, è sempre lo stesso. È il profumo dell'antipasto dei carciofi al vapore, delle mezzemaniche cacio e pepe, dell'insalata di calamaretti tiepidi su letto di rucola, dei tagliolini (fatti in casa) con gamberi e zucchine, degli gnocchetti alle vongole veraci, o con salsa ai tre arrostiti (pollo, abbacchio, vitello), dell'ossobuco e della carne ai ferri.

GIRARROSTO FIORENTINO

CENTRO - VENETO

VIA SICILIA 46

www.girarrostoflorentino.it

☎ 06 42880660

[Tavola 15, K12 - n°181]

Chiuso: mai

☒ 65 - ☎ 23.30

☒ no - ☒ tutte



€ 55 vini esclusi

Quando si parla di bistecca, grande, saporita e succulenta, è normale che uno pensi subito alla fiorentina. Un "pezzo" di carne che è un'istituzione e una certezza nell'immaginario collettivo. Solo che stava per diventare solo una leggenda. E il perché lo sapete tutti. Ma, per grazia di Dio, è finita. Gettata nella polvere ai tempi devastanti della "mucca pazza", la fiorentina oggi è tornata sugli altari, con tanto di benedizione europea. È evidente che essa rappresenta il piatto forte di questo ristorante, ma tenete sempre conto che è accompagnata da tante altre specialità della terra di Dante. Lo chef Roberto Boi riesce a tirar fuori dai suoi fornelli specialità non solo di casa, come la finocchiona (carne di suino tritata e aromatizzata con semi di finocchio) o i crostini di fegatini e milza, oppure la ribollita, le pappardelle al ragù di gnhiale o al sugo di lepre, le succulente bistecche, le

bracirole, gli insaccati, ma perfino, con carne toscana, uno strepitoso piatto conosciuto come cotoletta alla milanese (è una lombata di vitello con l'osso, frita). Vini e dolci come si deve.

GIRARROSTO TOSCANO PIETRO BRUNI

PRATI

VIA GERMANICO 56

www.ristorantedaltoscانو.it

☎ 06 39725717

[Tavola 11, F12 - n°182]

Chiuso: lunedì

Ferie: agosto

☒ 100 - ☎ 23.30

☒ no - ☒ AE, BM, DC, MC, VISA



€ 40 vini esclusi

La fiorentina è tornata alla grande in questo regno della gastronomia toscana dopo anni di "privazioni" dell'osso (ovvero senza il midollo) a causa di mucca pazza. Ora la vera fiorentina portata a Roma per la prima volta proprio da Pietro Bruni tra queste mura in Prati nel 1938 arde su questo spettacolare girarrosto a vista ritrovando tutto il gusto della vera T. bone all'italiana. Arrivato da Poggibonsi (Siena) nel 1918 portandosi dietro la fortunata e ghiotta formula "bistecche e rosso al fiasco" papà Pietro aprì con nonno Tommaso una fiaschetta su piazza San Pietro. Un successo immediato che lo portò poi in questo accogliente locale tuttora tra i più amati fra i carnivori de' Roma. Oggi in sala ci sono le figlie Carla e Paola aiutate dai mariti Antonio e Americo che propongono, accanto alla bistecca alta dai 3 ai 5 centimetri, i fritti (ricotta, fiori, carciofi, suppli) e i crostini alla toscana, zuppe di tradizione (la ribollita e squisita), paste fatte in casa per pappardelle alla cacciagione o ai porcini, ravioli, agnolotti, cannelloni, i favolosi arrostiti soprattutto la domenica. In stagione funghi e tartufi di qualità per insalata di ovuli, fettuccine, risotto al tartufo o spolverate sulle uova biologiche. Ma lasciatevi spazio per i dolci preparati dalla signora Paola e dal marito Americo che fanno uno strudel squisito, ma anche il tipico castagnaccio (in inverno) e le frittelle di riso sempre in tavola calde a fine pasto col Vinsanto.

GIUDA BALLERINO!

TUSCOLANO

VIA MARCO VALERIO CORVO 135

www.giudaballerino.it

☎ 06 71584807

[Tavola 110, T21 - n°183]

Chiuso: mercoledì

Ferie: agosto

☒ 32 - ☎ 22.00

☒ no - ☒ tutte



€ 45 vini esclusi

Per chi decide di lanciarsi nel "mare magnum" della ristorazione, la ricerca del locale è chiaramente la prima fondamentale tappa. E quasi tutti lo cercano nel centro storico, convinti che l'abito possa fare il monaco. È stato così, all'inizio, anche per Andrea Fusco (allievo di Vissani e chef ormai affermato) e sua moglie Mariana (sommelier altrettanto affermata). Ma, confessa Andrea, a sentire i prezzi c'era solo da scappare. E allora hanno fatto di necessità virtù, ripiegando su una zona certamente meno "attraente" nell'immaginario collettivo. E bene fecero. Perché è il monaco che conta, non certo l'abito. Oltretutto, bisogna riconoscere che seppero cogliere al volo un certo vento che spirava in direzione della periferia, una volta abbandonata ma da un po' di tempo a questa parte ricca di fermenti e novità. Una di queste novità è appunto "Giuda ballerino!" (a proposito, per chi non lo sapesse questa è un'espressione tipica di Dylan Dog, protagonista di uno dei fumetti più letti, non solo dai giovani). Ristorante figlio di due passioni: quella per la buona tavola e quella per i fumetti (c'è anche una libreria tutta dedicata al genere). Ma non divaghiamo e andiamo a vedere il menu. Come antipasti, capesante scottate con mortadella, insalatina di datteri e bacon, crema di patate all'aneto con uova in camicia, animelle croccanti alle mandorle e tartufo. Poi, cannelloni alla menta con trippa in salsa di pecorino e carciofi croccanti, risotto alla milanese con radicchio trevigiano, anguilla affumicata, scaloppe di fegato d'oca, trancio d'orata in salsa di patate con fagiolini, funghi pioppini e crema di olive tagiasche. Attenzione: lunedì, martedì e giovedì aperto solo la sera. Venerdì sabato e domenica anche a pranzo.