

## I piaceri della tavola

05 giugno 2010 — pagina 21 sezione: ROMA

carne L' **ORTICA VIRNO E CUCINA** Da Corso Francia in pieno centro: Vittorio Virno si è spostato in un piccolo circolo culturale con appena 6 tavoli dove come a casa tra libri, bottiglie e oggetti singolari, si mangiano solo a cena sfizi napoletani come la pizza di scarola, arancini, pizzelle di pasta cresciuta per poi continuare con pasta e patate cozze e funghi porcini "azzeccata", ovvero in versione niente affatto brodosa, vermicelli con colatura di alici, crudo di baccalà, agnello alla menta, alici ripiene di ricotta. Ai dolci pensa Marcello Novarini con il babà o il goloso pasticcetto a base di pasta frolla con crema e marmellata di visciole. Su richiesta il locale può essere riservato e si può cucinare per gli amici con l' aiuto dello chef. Prenotazione indispensabile. 40 euro. Via del Vantaggio 39a. 06.3338709. No domenica. pesce **TRATTORIA DEL RAGIONIERE** A Torpignattara una simpatica trattoria di quartiere, di proprietà della famiglia Anzuinida tre generazioni. Ercole in cucina e la sorella Daniela in sala, che accoglie i clienti con un menu fatto di sauté di cozze, moscardini alla cacciatora, alici marinate, carpaccio di pesce spada. Poi si possono scegliere i "vermicelli all' isola" con alici fresche, pinoli, uva passa, finocchietto e pachino, o gli "spaghetti alla carlofortina" con tonno fresco e pesto. A seguire sempre in tema fish si può optare per rombo o spigola in crosta di patate, frittura di paranza e alici fritte dorate. A fine pasto sbriciolata al cioccolato o ai frutti di bosco e crostate casalinghe. Tavoli anche nel gazebo esterno. 28 euro. Via G. Mercatore, 7. 06.24303599. No domenica e lunedì. carne **LELULÒ** Tra via Boncompagni e via Veneto un nuovo ristorante dei fratelli Lorenzini con Luisa in cucina e Leonardo in sala. Tra pareti gialle, piccoli tavoli scuri con candidi runner, si comincia con pappa al pomodoro con cannolo di melanzana e mozzarella, pochette di salmone con burrata e spinaci croccanti, si continua con mezzemaniche "cacio e pepe Lelulò" servite su un letto di crema di zucchine o spaghetti alla gricia con pere. A seguire strudel vegetariano con salsa al vin cotto, gamberi al gazpacho con patate croccanti e millefoglie di filetto con scamorza tiepida e verdure croccanti. I dolci? Cheesecake con salsa alla fragola e carpaccio di ananas al passito di Pantelleria. 30 euro. Via Romagna, 20/22. 06.96048480 / 334.7599661. No domenica. [www.lelulo.it](http://www.lelulo.it) pesce **LA SCENA** Giuseppe Ferreri è lo chef del ristorante dell' Hotel Locarno accanto a piazza del Popolo. Il responsabile di sala Diego Cognetti consiglia antipasti come kebab di tonno rosso con pane carasau e maionese al wasabi, uovo in crosta di pane con cicoria di campo e salsa al pecorino. Poi tagliolini alla bottarga, salsa al sedano e carciofi croccanti oppure linguine alla cernia con finocchietto selvatico e profumo d' arancio. Qualche pietanza? Braciolette di agnello alle erbe con asparagi e salsa di yogurt greco, oppure filetto di branzino in guazzetto di vongole con pane al rosmarino. Per concludere tiramisù ai frutti di bosco o creme brûlée al frutto della passione con ragu di banana. Menu degustazione 45 euro. 40 euro. Solo a cena. Via della Penna 25. 06.95557693. No lunedì pizza L' **ALLEGRA FATTORIA** L' aria fresca del giardino esterno, l' atmosfera giovane e vivace e le tonde basse alla romana. È la formula che Stefania Teodori ha scelto per la sua "Allegra fattoria". E' ecco arrivare in tavola i fritti: suppli ai porcini, crocchette, fiori di zucca e melanzane. A seguire, tonde gustose come la "Patatosa" (patate e salsiccia), l' Amatriciana, la Vegetariana e la Siciliana (broccoli e salsiccia). Via delle Capannelle 93. No sabato a pranzo. 15 euro. 06/72902557. etnica **IPPOKRATES** Non solo baklavà. Il meglio della cucina greca è di casa in questo nuovo ristorante dove lo chef e patron Fatzsis propone anche lo stifado, spezzatino di manzo con cipolline, aglio e uvetta e gli involtini di foglie di verza. Da non perdere la torta di spinaci e feta. 20 euro. Via Piave 30, 06.64824179. No lunedì sera lo sfizio **LOCANDA 20** Una bottega double-face: da un lato forno, dall' altro paninaria. I fiori all' occhio: pizza al taglio con farciture classiche o fantasia e i panini ripieni di verdure, affettati e formaggi anche in cestini take away. Via del Banco di Santo Spirito 20, 06 68805533, no domenica enoteca **BOMPREZZI** L' enoteca, tra le più fornite della città, espone un ricco assortimento di etichette nazionali. L' offerta osserva con occhio attento anche la produzione francese, le bodegas spagnole e i filari del nuovo mondo: dagli Icewine canadesi ai grandi rossi della Ribera del Duero. Via Tuscolana 902, 06.7610135 No domenica centro benessere **TIFFANY** Trattamenti personalizzabili a seconda delle esigenze. Da Tiffany troverete tutto il meglio dei massaggi e degli anti-age per il viso. Dal face skin complex alla talassoterapia, dai trattamenti ai fango termale di Saturnia. Via Alessandria 137, 06.85354271. Chiuso: domenica. negozio **DESIGN ORIENTED CONCEPTSTORE** Non solo abiti e accessori. Nel concept store di Cristina Gismondi c' è un reparto di oggettistica per la tavola. In offerta frullatori anni ' 50 in acciaio cromato, bicchieri inclinati di Leonardo, tazze di design bianche o con disegnati fatti a mano, piatti e posate con i manici colorati in silicone. Via dei Falegnami 3, tel. 06.6865399. No domenica **COLOMBE BIANCHE** Un volo di colombe bianche può dare un tocco di originalità a un matrimonio, a una comunione e questa organizzazione è tra le più specializzate nella fornitura di colombe addestrate da far volare durante gli eventi. Per info si contattano: Giacomo 347.6167167 / Paolo 338.7644021. Bed & Breakfast **LA CANFORA** La villa di Caterina Lucrezio è immersa nel verde con un parco di 4mila mq con piscina. Gli ospiti possono rilassarsi al sole e dormire in una delle tre camere da letto, arredate con mobili antichi. Sotto il pergolato viene servita la colazione, tra caffè e cornetti. Via Cortina d' Ampezzo 200, 06.3050762 e 339.8658639 agriturismo **LA TARTARUGA** Charme e relax nella struttura della famiglia De Filippis: piscina, 4 camere e 2 suite e piatti tipici con paste artigianali e sughi di cinghiale. Via Falascole 27/A, Pastena (Fr), 0776.546662 fattorie I **FRUTTI DELL' ALVEARE** Miele, pappa reale, propoli, cosmetici e altri prodotti biologici nell' azienda di Livio Di Sessa. Via Colle Romano, Sant' Angelo in Theodice - Cassino (Fr). 0776.280607 mare **LA CATENA** Ideale per cerimonie e rinfreschi. Tra laghetti e sorgenti sulfuree gusterete ostriche, insalata polpo e patate, risotto mele e gamberi, paccheri all' astice, filetto d' orata in crosta, branzino gratinato con mazzancolle al lardo di colonnata. Via della Catena 1 (Sermoneta, Lt), 0773319119, 60 euro campagna **LA STRADA** Un casale nel verde, ricette di terra e di mare. Gnocchetti fiori di zucca rucola e pachino fettuccine con gamberoni e zucchine, tagliata alle erbe: specialità della casa. Via Antonio Blado 4, Borgo S. Martino Cerveteri. Gio e ven (cena), sab e dom anche pranzo. 35 euro. 06/99288643. - Valeria Forgnone, Viola Giannoli, Sara Grattoggi, Laura Mari, Fabrizio Russo, Laura Serloni e Loredana Tartaglia