

319 RISTORANTI, TRATTORIE, PIZZERIE, WINE BAR, ESOTICI  
 159 MANGIARSEMPRE 53 ENOTECHES  
 24 PRODUTTORI DI VINO 427 SPECIALITÀ ALIMENTARI  
 104 TAVOLA & DINTORNI 163 ALBERGHI



## Roma del Gambero Rosso 2003



RAPPORTO QUALITÀ/PREZZO  
 SVANTAGGIOSO



CORRETTO



VANTAGGIOSO

QUESTI SIMBOLI TENGONO CONTO DI UNA VALUTAZIONE COMPLESSIVA DEL LOCALE



QUANDO IL SIMBOLO È IN ROSSO L'INDICE È PARTICOLARMENTE VANTAGGIOSO  
 [OSCAR QUALITÀ/PREZZO]



I MIGLIORI LOCALI SONO CONTRADDISTINTI  
 DA UNA, DUE, TRE FORCHETTE  
 DA 70 A 79/100 = 1 FORCHETTA  
 DA 80 A 89/100 = 2 FORCHETTE  
 DA 90 A 100/100 = 3 FORCHETTE



73

• Cucina 42  
 • Servizio 8  
 • Bonus 3

• Cantina 13  
 • Ambiente 7

I RISTORANTI SONO CONTRADDISTINTI DA UN PUNTEGGIO ESPRESSO IN CENTESIMI.  
 I VOTI PRENDONO IN ESAME CUCINA, CANTINA, SERVIZIO E AMBIENTE.

I PUNTI A DISPOSIZIONE SONO COSÌ RIPARTITI:  
 60 PER LA CUCINA  
 20 PER LA CANTINA  
 10 PER IL SERVIZIO  
 10 PER L'AMBIENTE.

IN ALCUNI CASI SI AGGIUNGE UN BONUS, UNA SORTA DI INDICE DI PIACEVOLEZZA  
 IL CUI VALORE ARRIVA MASSIMO A 5 PUNTI

TRATTORIE, PIZZERIE E LOCALI ESOTICI SONO SEGNALATI SENZA PUNTEGGIO



OSCAR QUALITÀ/SIMPATIA  
 PER MANGIARSEMPRE, COMPRARE, BERE, TAVOLA & DINTORNI



ALBERGHI: SONO CONTRADDISTINTI DA ZERO, UNA, DUE, TRE CHIAVI:  
 NESSUNA CHIAVE = COMFORT ESSENZIALE  
 1 CHIAVE = COMFORT  
 2 CHIAVI = BUON COMFORT  
 3 CHIAVI = OTTIMO COMFORT



QUANDO IL SIMBOLO È IN ROSSO L'INDICE È PARTICOLARMENTE VANTAGGIOSO  
 [OSCAR QUALITÀ/PREZZO]

# Roma del Gambero Rosso 2003

RISTORANTI  
 TRATTORIE  
 PIZZERIE  
 WINE BAR  
 ESOTICI  
 MANGIARSEMPRE  
 ENOTECHES  
 PRODUTTORI DI VINO  
 SPECIALITÀ ALIMENTARI  
 TAVOLA & DINTORNI  
 ALBERGHI



Gambero Rosso Editore

ISBN 88-87180-50-4



9 788887 180503

nel deserto per fare la spesa [discreta selezione di formaggi e salumi], o acquistare pane e companatico per la colazione di metà giornata. Orario continuato dalle 8 alle 20.

## FRANCHI

PRATI  
via Cola di Rienzo, 200  
☎ 066874651  
www.franchi.it  
• Chiuso: domenica

Franchi è uno dei nomi storici della tradizione gastronomica capitolina. La selezione di formaggi, salumi e ricercatezze varie si aggiorna continuamente: dai salami e prosciutti classici Dop a quelli di selvaggina e di struzzo, da ciccioli e coppiette al crudo iberico Pata Negra o alla bresaola greca Postumas; dai pecorini di Pienza e di Moliterno ai caprini sardi e valtellinesi, dalle ricotte salate lucane, siciliane e sarde al Cabrales e al crottin de chevre francesi. E poi foie gras, caviale, salmone affumicato, bottarga, tartufi, conserve, vini, pane cotto a legna. E nel reparto rosticceria sempre buoni suppli e crochette, arancini, filetti di baccalà, polli allo spiedo e tante preparazioni tra primi piatti, secondi di carne e di pesce, antipasti e contorni. Caviale Express Service, con spedizione di caviale iraniano Imperial e Beluga spedito in confezioni isoterme in tutt'Italia per via aerea. Orario continuato dalle 8.15 alle 21. Acquisto on line nel negozio virtuale Franchi.

## CARLO GARGANI

PINCIANO  
via Lombardia, 15  
☎ 064740865  
• Chiuso: domenica

Sempre valido il campionario di formaggi, salumi, vini, distillati e sfizi vari, anche ricercati e di qualità [alcuni esempi: eccellenti caprini e tomini piemontesi, culatello di Zibello, formaggi francesi a latte crudo ecc.]. Così pure il buffet di succulenti piatti pronti. Possibilità di consumare le varie prelibatezze calde e fredde seduti all'aperto ai tavoli allestiti di fronte al negozio [una sessantina di posti in tutto]. Primi, secondi di carne o di pesce, piatti di affettati e formaggi, verdure e dessert accompagnati a vini serviti al bicchiere. Orario no stop 7/20.

## RUGGERO GARGANI

PARIOIU  
v.le Parioli, 36b  
☎ 068078264  
• Chiuso: domenica

La mitica gastronomia Gargani di viale Parioli da qualche anno è gestita da una società, la Mondial 2000. Offerta e servizio risentono del cambiamento di gestione, un pochino impersonale e meno motivata. Tuttavia il negozio rappresenta tuttora un valido punto di riferimento in zona per una spesa varia e di qualità. Dal pane e prodotti di forno [chiedete un pane casereccio un po' sciapo che si conserva a lungo ed è eccellente] alla pasta fresca, da tutto ciò che passa sotto la voce formaggi e salumi [buoni pecorini toscani, formaggi francesi a latte crudo], a dolci casalinghi, specialità conservate e preparazioni pronte. Prezzi elevati. Tavola calda all'ora di pranzo con tavolini all'aperto.

## GIACOMINI

PARIOIU  
via G. L. Lagrange, 12  
☎ 068070023  
• Chiuso: sabato pomeriggio e domenica  
AVENTINO  
v.le Aventino, 104  
☎ 065743645  
• Chiuso: domenica

Punti di riferimento nelle rispettive zone per la spesa quotidiana, le salsamentarie Giacomini [quella ai Parioli nata nel 1935] offrono una discreta scelta di salumi, formaggi e alimenti vari.

## IL GIARDINO DEL TÈ

MONTI  
via del Boschetto, 107  
☎ 064746888  
www.ilgiardinodelte.it  
• Chiuso: lunedì mattina e domenica [in estate sabato pomeriggio]

Tè di tutti i tipi, neri, bianchi, verdi e rossi, indiani, giapponesi, cinesi, nepalesi, indonesiani, semifermentati, biologici, deteinati, affumicati o aromatizzati: frutta, fiori, spezie, erbe aromatiche, vaniglia, liquirizia, ginseng, polline, perfino i fiori di cactus... E per tutti i gusti: fruttati e soffici, pungenti o abboccanti, freschi o bollenti, assoluti o per accompagnare i pasti. Inoltre, mate, tisane, zuccheri canditi [cristalli, zolle e bastoncini], marmellate, accessori per servire il tè. Vendita on line.

## GOLOSA MENTE

PINCIANO  
via Sicilia, 144  
☎ 064883747  
• Chiuso: sabato pomeriggio e domenica

Tutto il buono della Campania. Sveltano i prodotti bandiera della regione, quali la pasta secca artigianale, trafilata al bronzo ed essiccata lentamente a bassa temperatura, e la mozzarella di bufala Dop [tra le migliori su piazza: quella lavorata con latte crudo da Giuseppe Morese, alias

Taverna Penta di Sant'Antonio di Pontecagnano, nel Salernitano]. Seguono il limoncello, gli oli e i vini regionali, i salumi, la pastiera e gli altri dolci tipici, il pane casereccio, le conserve di pomodoro, i sottoli ecc. Ma anche prelibatezze extraregionali quali prosciutto di Sauris e lardo di Colonnata. Panini, tramezzini e pizze farcite. Orario continuato 9/20.

## LA GROTTA DEL CONTADINO

PIETRALATA  
via dei Durantini, 138  
☎ 064510992  
• Chiuso: domenica

## LA GROTTA DEL CONTADINO 2

APPIO  
via Orviato, 30  
☎ 067015629  
• Chiuso: sabato pomeriggio e domenica

Sono i negozi - per ora due ma prossimamente saranno di più - di un gruppo di piccole aziende gastronomiche. I prodotti in vendita sono preferibilmente di produzione artigianale: pasta di Gragnano, salumi ottenuti da maiali allevati in modo giusto, pane cotto a legna, conserve varie [salse, sottoli, marmellate], dolci [da provare le ciambelle] ecc. Porchetta il giovedì mattina.

## INNOCENZI

TRASTEVERE  
p.zza San Cosimato, 66  
☎ 065812725  
• Chiuso: giovedì pomeriggio e domenica [in estate sabato pomeriggio]

Veniteci per tutti i generi di drogheria ma anche per respirare l'atmosfera di emporio d'altri tempi. In terra sono ammucchiati i grandi sacchi pieni di risi e legumi, italiani ed esteri. Sugli scaffali è un tripudio di farine, caffè, tè, infusi, spezie, frutta secca e candita, ingredienti per preparare in casa i dolci nostri tradizionali e i piatti della cucina esotica. Inoltre, sottoli, salse e condimenti di ogni tipo, nostrani e non, mieli e confetture, oli di frantoio, una buona selezione di pasta secca artigianale e di alimenti biologici conservati. Gentilezza e professionalità.

## KOREAN MARKET

ESQUILINO  
via Cavour, 84  
☎ 064885060  
• Chiuso: domenica

Supermercato specializzato in prodotti esotici, in particolare coreani. Fornito il reparto surgelati, con ingredienti e preparazioni pronte della cucina orientale.

## LIMATA

PIAZZA BOLOGNA  
via Padova, 26  
☎ 0644244121  
• Chiuso: domenica

Ciò che soprattutto si apprezza di Limata è un assortimento di formaggi che quasi non teme confronti in tutta Roma. Si va dalla robiola di Roccaverano al reblochon, dalla toma tre lattì al Brillat Savarin, dal taleggio al pont l'èveque; tutto il meglio, insomma, della produzione italiana e francese. Inoltre salumi di pregio, pesci affumicati, sottoli, conserve e un piccolo spazio riservato all'ortofrutta. Non manca il banco del pane, dove trovare anche pizza e prodotti dolciari da forno. I prezzi sono corretti, il servizio estremamente cortese.

## MAKASAR

VATICANO  
via Plauto, 33  
☎ 066874602  
• Chiuso: domenica mattina e lunedì mattina

Questo negozio, di apertura recente, è la sede dell'Italian Tea Club. Qui è possibile acquistare [e degustare preventivamente] circa 150 tipi di tè, tra bianchi, neri e verdi, provenienti da ogni parte del mondo. Non manca una vasta gamma di infusi e tisane per ogni esigenza ma anche di accessori [tazze, teiere, filtri, vassoi] e di libri sull'argomento. Il titolare, Guido Schramm [sommelier del tè] dispensa suggerimenti e consigli, nonché organizza dei seminari per chi vuole imparare la vera arte della preparazione di una tazza di tè. Eleganti confezioni regalo. Orario: dom. e lun. 16.00/20.30; dal martedì al sabato 10.30-14.00/16.00-20.30.

## MANDARA

TRIONFALE  
via Leone IV, 62  
☎ 0639732502  
• Chiuso: domenica

È il punto vendita romano dell'omonimo produttore di mozzarella di bufala a Mondragone [CE]. Quindi mozzarelle à go go nelle pezzature classiche rotondeggianti, a trecce, bocconcini e ciliegine. Ma sono in vendita anche formaggi italiani ed esteri [ubriaco, pecorino di fossa, scimudin, burrata anche monoporzione, Reblochon ecc.], salumi [lardo di Colonnata, bresaola di bufala e di asino, salame di pecora e di capra, prosciutto di struzzo, filetto di bisonte ecc.]. Possibilità, a metà giornata, di farsi preparare