



R I S T O R A N T E
CASA COPPELLE

PRESS



**I RISTORANTI
D'ITALIA 2015**

Le Guide de L'Espresso

Bolognese

Piazza del Popolo 1,
tel. 06.3222799

Sito: www.dalbolognese.it.

Aperto: sempre;

chiuso: mai, tranne la domenica in luglio e agosto;

ferie: due settimane in agosto.

Carte di credito: tutte.

Prezzo: da 50 a 80.

È un posto dove non si sbaglia mai ad andare. Sotto l'attenta guida di Antonello, imperturbabile maître abituato a trattare allo stesso modo con i potenti, i turisti di rango e i curiosi di passaggio, il servizio macina sorridendo un'assistenza di rara forza per la piazza di Roma: non fai in tempo a sederti che arrivano tocchi di Parmigiano e di Mortadella, seguiti a ruota da paste fresche e ripiene, e da pesce e carni di sicura navigazione. Tutto sommato, affidabile il cibo, affidabili i vini, ragguardevole il conto: sui 70 euro.

Bric

Via del Pellegrino 51,
tel. 06.6879533

Sito: www.albric.it.

Aperto: solo la sera;

chiuso: lunedì;

ferie: agosto.

Carte di credito: tutte.

Prezzo: da 40 a 70.

Locale curato e atmosfera ricercata che ha trovato una sua identità nel mondo della ristorazione attraverso un'ottima selezione di formaggi (che strizzano l'occhio Oltralpe) e una invidiabile e raffinata cantina. I piatti sono gradevoli e presentati con cura ma la cucina fatica a rinnovarsi nel tempo. Da segnalare una buona polenta alla brace con polpetti alla Luciana e saporiti spaghetti con alici e pecorino. Gustosi dolci e sorbetti. Sui 60 euro.

Caffè Propaganda

Via Claudia 15,
tel. 06.94534255

Sito: www.caffepropaganda.it.

Aperto: sempre;

chiuso: lunedì;

ferie: in agosto.

Carte di credito: tutte.

Prezzo: da 28 a 60.

Ambiente piacevolmente retrò dominato dal lungo bancone in zinco, sosta immancabile per gli appassionati di cocktail. La cucina non delude le aspettative grazie a un'accurata selezione di prodotti e a cotture azzeccate. Convincono gli avvolgenti spaghetti burro e alici così come il riuscito contrasto del polpo croccante su crema di sedano rapa e miele. Ottimo l'uovo in camicia su vellutata di Parmigiano. Buoni vini anche a bicchiere, soprattutto naturali. Sui 40 euro.

Camponeschi

Piazza Farnese 50,
tel. 06.6874927

Sito: www.ristorantecamponeschi.it.

Aperto: solo la sera;

chiuso: domenica;

ferie: agosto.

Carte di credito: tutte.

Prezzo: da 70 a 90.

Non è occasione per tutti pranzare con la mole del michelangiolesco Palazzo Farnese come quinta. Ma questo privilegio non fa cercare scorciatoie al bravo titolare che spazia da una cucina romanesca doc (trippa compresa tra gli stuzzichini) a buone proposte di pesce e di carne, caccia inclusa (buono il fagiano). Da non perdere lo zabaione montato al tavolo per concludere. Buoni vini (compresi i doc della casa nel territorio di Velletri). Servizio affabile. Sui 75 euro.

ENOTAVOLA

Casa Blevè

Via del Teatro Valle 48-49,
tel. 06.6865970

Sito: www.casablevè.com.

Aperto: sempre;

chiuso: domenica; lunedì;

ferie: agosto.

Carte di credito: tutte.

Prezzo: da 35 a 75.

Ci si può venire per la notevolissima scelta di vini e di distillati quasi introvabili, ma sarebbe un peccato trascurare la tavola di questa storica enoteca romana a due passi dal Senato, in scenografica ambientazione all'interno di un vecchio palazzo nobiliare. Si gustano ottimi involtini freddi, ma anche piatti cucinati, dai fusilli con pomodoro e baccalà alle celebrate polpette, prima di terminare, in inverno, con un classico come la crema di marroni con caki. Da 30 a 70 euro.

Casa Coppelle

Piazza delle Coppelle 49,
tel. 06.68891707-338.6810585

Sito: www.casacoppelle.it.

Aperto: sempre; **chiuso:** mai;

ferie: mai.

Carte di credito: tutte.

Prezzo: da 30 a 60.

I vulcanici coniugi Capparuccini in pochi anni hanno trasformato il locale in un ambiente dall'atmosfera elegante e romantica, luci soffuse e musica in sottofondo. La cucina, dopo un breve periodo di *défaillance*, è tornata a esprimersi a ottimi livelli, si spazia tra la tradizione romana e la creatività francese: un menu ricco d'interessanti piatti come lo squisito filetto di coniglio al guanciale e salsa di senape o gli appetitosi gnocchi di patate ripieni di crema di pecorino al ragù di coda di manzo; la guancia di vitella brasata si scioglie in bocca come un perfetto dolce d'Oltralpe, il "Paris-Brest". Servizio premuroso, buona carta dei vini e distillati. Conto sui 45 euro.