



Gambero Rosso

2016

Ristoranti d'Italia

2268 indirizzi per mangiare e bere

250 novità

premi speciali:

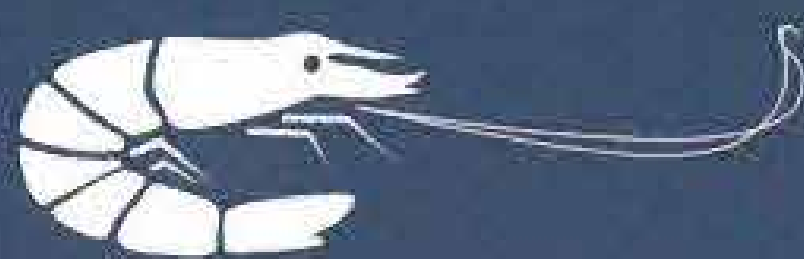
novità dell'anno

bistrot dell'anno

ristoratore dell'anno

pastry chef dell'anno

miglior servizio di sala



La Campana

v.lo della Campana, 18 ☎ 066875273

☎ www.ristorantelacampana.com

Chiuso lunedì

Ferie 1-31/8 **Coperti** 130

€ 45 vini escl. ☎ tutte * ♿ 🐕

TRATTORIA. Una cantina ben assortita, un servizio attento e una tavola inossidabile che resiste ai rigori del tempo. Assolutamente da non perdere i carciofi alla giudia, i tagliolini con alici fresche e pecorino, i fritti. Bene cantina e servizio.

Camponeschi

p.zza Farnese, 50a ☎ 066874927

☎ www.ristorantecamponeschi.it

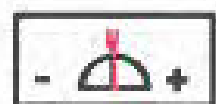
Chiuso domenica; aperto solo la sera

Ferie 2-10/1 **Coperti** 100

€ 90 vini escl. ☎ AE, CSi, Visa, * ♿ 🐕

RISTORANTE. Una storica insegna romana dal fascino inconfondibile. L'ubicazione fortunata si abbina perfettamente a una valida cucina di stampo classico, ben eseguita. Più che discreta la scelta proposta dalla carta dei vini.

Da Carlone



via della Luce, 5 ☎ 065800039

Chiuso lunedì **Ferie** in agosto **Coperti** 65

€ 35 vini escl. ☎ AE, CSi, MCard, Visa, POS

* ♿ 🐕

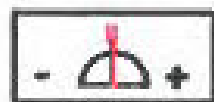
TRATTORIA. Ormai per le vie di Trastevere non è così facile imbattersi in un locale che fa della cucina romana la sua ragion d'essere. Ci sono però indirizzi come Da Carlone che ancora resistono intrecciando una solida gestione familiare e piatti sempre ben fatti. La proposta culinaria è all'insegna della romanità più verace con il piatto simbolo del locale che sono le mezzemaniche alla carbonara, sempre impeccabili. Non mancano ovviamente gli altri grandi classici come tonnarelli cacio e pepe, gricia, amatriciana, mentre tra i secondi spicca la succulenta coda alla vaccinara, trippa alla romana e abbacchio. In chiusura ci sono golosi dolci fatti in casa. Discreta scelta di vini per accompagnare il tutto. Nella bella stagione ci si accomoda nei tavoli all'aperto. Si consiglia di prenotare soprattutto la sera.

Casa Bleve

VEDI SCHEDA PAG. 446

Casa Coppelle

72



GUIDA 2015: 72

43 CUCINA | 14 CANTINA | 14 SERVIZIO | 1 BONUS

p.zza delle Coppelle, 49 ☎ 0668891707

☎ www.casacoppelle.it

Chiuso sempre aperto **Ferie** mai **Coperti** 115

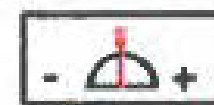
€ 45 vini escl. ☎ tutte * ♿ 🐕

RISTORANTE. Dopo la recente ristrutturazione a cura di Jacques Garcia, architetto parigino di fama internazionale, questo locale del pieno centro storico offre un ambiente ancora più elegante e suggestivo, nell'illuminazione e nel décor. È consigliata la prenotazione per accomodarsi e gustare una cucina che spazia tra specialità di tradizione e suggestioni francesi (nell'ampio menu c'è una categorizzazione

dei piatti su queste linee). Pescando qua e là, si possono assaggiare elaborazioni interessanti: canolo croccante con mousse di melanzane, cipollotti caramellati, pomodori appassiti e ricotta salata; mezzelune agli asparagi con salsa allo zafferano e gamberi; paccheri freschi all'amatriciana; filetto di baccalà confit su crema di ceci; tournedos di manzo al pepe rosa flambé al Cognac con fiammiferi di patate. Buona scelta nella carta dei vini che si snoda tra referenze nazionali e d'Oltralpe. Efficiente e disponibile il servizio, allenato pure ad alti regimi. Con il rinnovamento degli ambienti, è stato aggiunto un angolo bar che propone liquori e distillati di qualità, da bonus insieme alla proposta più semplice per il pranzo e alla possibilità di venire pure solo per un aperitivo in assoluto relax.

Casa Coppola

75



46 CUCINA | 14 CANTINA | 14 SERVIZIO | 1 BONUS

v.le del Vignola, 18 ☎ 0664520871

☎ www.casacoppola.com

Chiuso lunedì a pranzo e domenica

Ferie in agosto; 24-25/12 **Coperti** 40

€ 65 vini escl. ☎ CSi, MCard, Visa, POS

* ♿ 🐕

RISTORANTE. Marco Coppola è l'appassionato chef e patron del locale che porta il suo nome, una casa di nome e di fatto, con pochi coperti, un ambiente intimo e familiare, un servizio affettuoso e disponibile ad accontentare tutti. Per esempio: non ci sono menu degustazione né business lunch, la carta è sempre la stessa a pranzo o a cena, ma chi a mezzogiorno vuole solo un rapido spaghetti con le vongole e un bicchiere di vino incontra la totale disponibilità dello staff. La cucina è solare e immediata, per gran parte evoca le origini sorrentine del suo artefice, e fa leva su materie prime di ineccepibile freschezza (come si evince dalla carrellata iniziale di fragranti crudi, ostriche in primis), molte campane. Dopo un'appetitosa catalana di crostacei con datterini e cipolla di Tropea servita su una frisella "Sant'Agata sui Due Golfi", ecco le linguine di Gragnano con acciughe, pane croccante e Provolone del Monaco, i semplici quanto ghiotti scialatielli ai frutti di mare e, come secondo, il pesce di giornata preparato nei modi classici (pezzogna all'acqua pazza, frittura, zuppa, spigola al sale), cotto a puntino e condito con attenzione. La delizia al limone di Sorrento è un'opzione perfetta per coronare lieta la sosta. La carta dei vini è ben modulata fra Italia ed estero, con interessanti bollicine pure d'Oltralpe, una centrata selezione di bianchi, e una miscita intelligente per chi vuole sperimentare più abbinamenti. Bonus per lo spazio all'aperto. Bella realtà a due passi dall'Auditorium che promette ulteriore crescita.

Casina Valadier

p.zza Bucarest ☎ 0669922090

☎ www.casinavaladier.it

Chiuso lunedì

Ferie mai **Coperti** 70

€ 90 vini escl. ☎ tutte P * ♿ 🐕

RISTORANTE. È un locale affidabile con panorama splendido, da cui si domina tutta Roma. Indirizzo ideale per una serata speciale ma pure per un'occasione particolare, un evento con molte persone, una ricorrenza. Servizio rigoroso e professionale. Buoni vini.