



La Repubblica dal 25 febbraio al 2 marzo  
**trovaROMA**



# LE STAR DEL POP PER RADIO DEEJAY

LAURA PAUSINI, ELISA, MAÎTRE GIMS  
NEGRAMARO, FEDEZ, MOLTI I BIG  
RIUNITI STASERA AL PALALOTTOMATICA  
PER FESTEGGIARE IL COMPLEANNO  
DELL'EMITTENTE. INVITI PER I LETTORI

SERATA TROVAROMA "SERVO PER DUE" ALL'AMBRA JOVINELLI A PAG. 17

# TAVOLA

## quartieriesapori

### PANTHEON - CAMPO MARZIO

#### ● CARNE

#### AROMA PALAZZO MANFREDI

Tutta la bellezza di Roma ammirata dall'ultimo piano di palazzo Manfredi, mixata ai sapori della cucina dello chef Giuseppe di Iorio, sono gli ingredienti per una serata magica. In tavola arrivano i piatti "stellati" come il black code all'acqua di carota, coulis di lime e porro affumicato, seguito da petto e coscia di piccione in casseruola con sedano, rapa e salsa uva spina. Finale con il goloso soufflé.

● Via Labicana 125. Tel. 06.77591380. Sempre aperto. Costo: 120 euro.

**Espresso: 14,5/20 e il bicchiere**

**Michelin: 3 forchette e 1 stella**

#### CASA COPPELLE

Il locale è tappa obbligata per gli amanti della cucina italo francese. Dal menu si scelgono scampi al vapore con maionese di arancio e pepe, composizione di baccalà. Da provare il tortello brasato con salsa al parmigiano. In chiusura una rivisitazione del "Paris brest" con crema mousseline.

● Piazza delle Coppelle 49. Tel. 06.68891707-33. Sempre aperto. Costo: 30/60.

**Espresso: 14/20**

#### ● PESCE

#### QUINZI E GABRIELI

A pochi passi dal Pantheon, questo è uno storico indirizzo dedicato alla cucina marinara. Dal menu: mazancolle alla catalana, tagliatelle aglio e olio al basilico e crostacei, spaghetti all'astice e il polpo scottato con broccolo romano. E nel weekend, spazio alle specialità di terra: formaggi Dop, prosciutto di Langhirano 36 mesi e amatriciana.

● Via delle Coppelle 5. Tel. 06.6879389. Chiuso: lunedì. Costo: 80 euro.

#### ● TRATTORIE

#### ARMANDO AL PANTHEON

Un luogo dove riscoprire i sapori della cucina romana, supportata solo da materie di prima qualità. Dal menù: bruschette sfiziose e coratella d'abacchio, fettuccine con rigaglie di pollo e saltimbocca alla romana.

● Salita dei Crescenzi 31. Tel. 06.68803034. Chiuso: sabato sera e domenica. Costo: 30-45 euro.

#### ● PIZZERIE

#### SAGRESTIA

Un ex convento del '400, in cui si assaggiano i carciofi alla giudia, preludio di una pizza in stile capitolino, che arriva in tavola farcita con ingredienti genuini: dalla classica pomodori pachino, mozzarella di bufala e basilico, alla fiori di zucca e alici. In chiusura, crostata di visciole homemade.

● Via del Seminario 89. Tel. 06.6797581. Chiuso: mercoledì. Costo: 23 euro.

### TRASTEVERE - TESTACCIO - AVENTINO

#### ● CARNE

#### ANGELINA

L'ambiente richiama la vera Roma testaccina, nello stile e nella proposta gastronomica. La tradizione è preservata in tutto e per tutto, fin dalla scelta delle materie prime. La perfetta entrè è costituita da una bruschetta di cicoria. Tra i primi è impossibile rinunciare ai ravioli ripieni di vitella brasata.

● Via Galvani 24/a. Tel. 06.57283840. Sempre aperto. Costo: 25/45 euro.

#### IN ROMA

Cucina romana e del centro Italia con materie prime garantite: bufale, formaggi bio, tartufo nero, pistacchio di Bronte. Da provare cacio e pepe, amatriciana, trippa alla romana, polpette e baccalà. Non mancano proposte di mare.

● Via dei Fienili 56. Tel. 06.69191024. Sempre aperto. Costo: 30 euro.

#### ● PESCE

#### ENOTECA FERRARA E FERRARINO

Indirizzo gourmet nel cuore di Trastevere dove regnano le sorelle Paolillo. Su eleganti poltroncine ecrù, sotto il soffitto a travi in legno si gustano cassatina di ricotta di bufala con tartare di salmone fresco, spaghetti con colatura di alici e guazzetto di vongole. Si conclude con dolci come la tarte di limone con gelato di yogurt e pinoli. Cena più easy al Ferrarino (25 euro).

● Piazza Trilussa 41. Tel. 06.58333920. Sempre aperto. Costo: 60 euro.

#### ● TRATTORIE

#### SCOPETTARO

Il locale era una vecchia bottega, ora diventato un'osteria tipica. Dalla cucina arrivano antipasti veraci come i nervetti di vitella o la trippa nel coccio. Da provare il muscolo alla vaccinara, la coratella d'abacchio e le puntarelle, carciofi o verza e patate in padella. Tra i dolci homemade mela cotta con riduzione di vino rosso al caramello e tiramisù.

● Lungotevere Testaccio 3. Tel. 06.5742408 / 06.5757912. Sempre aperto. Costo: 30 euro.

#### ● ETNICO

#### QUEEN MAKEDA

Birre artigianali e cucina fusion sono un must. Da provare il pane danese aromatizzato, per accompagnare la pancia di maialino croccante al radicchio e porro. Fritti, wok, ramen danno un tocco orientale al menù.

● Via di San Saba 11. Tel. 06.5759608. Sempre aperto. Costo 25/30 euro.

#### LA RENARDIERE

Un ristorante made in France. A cena non mancano