



RISTORANTE  
CASA COPPELLE

PRESS

La Repubblica dal 17 al 23 marzo

# trovaroma



## DANIEL PENNAC RACCONTI DI VITA

LO SCRITTORE IN SCENA ALL'ARGENTINA  
DA MERCOLEDÌ CON LA LETTURA-TEATRALE  
DAL SUO ROMANZO "JOURNAL D'UN CORPS"

SERATA TROVAROMA "...E LA MUSICA MI GIRA INTORNO" AL GOLDEN A PAG. 29

## TAVOLA quartieriesapori

### ● CUCINA ETNICA

#### BIBLIOTHE

Il cibo del corpo e della mente. Questo locale, oltre ad essere biblioteca, galleria d'arte e sala da tè, offre rari piatti della tradizione indiana. Tra le specialità il riso alle mandorle con verdure, la torta rustica di legumi, l'insalata di verza e pere e il chutney di yogurt o verdure.

● Via Celsa 4. Tel. 06.6781427. Chiuso: domenica. Costo: 25 euro.

### NAVONA - CAMPO DEI FIORI

#### ● CARNE

#### IL PAGLIACCIO

Nonostante il nome, ai fornelli sanno che non si può scherzare con il patron Anthony Genovese. La carta è ricchissima: maccheroncini di taro al ferretto, porcini e trippa, cannelloni di maialino con lentichie, petto d'anatra al latte di nocciola. Si chiude con tartufo ripieno di gelato al caramello e uvetta.

● Via dei Banchi Vecchi 129. Tel. 06.68809595. Chiuso: domenica e lunedì; martedì aperto solo a cena. Costo 120 euro.

Espresso: 17,5/20 e 2 cappelli e il bicchiere

Michelin: 3 forchette e 2 stelle

#### ● ETNICO

#### MP BOULANGERIE

Una boulangerie chic e gourmet, le cui preparazioni hanno sapori influenzati da tutto il mondo: dalla pizza, biscotti e torta caprese per vegani, fino ai piatti con contaminazioni orientali tra verdure, riso, ramen e altre specialità.

● Via di Panico 6. Tel. 06.93577230. Sempre aperto. Costo: 20 euro.

### 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" tra cui black code all'acqua di carota, coulis di lime e porro affumicato, seguito da petto e coscia di piccione 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 mouseline.

● 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: mazzancolle 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'abbacchio, 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 pomodoro 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