



**En couverture / Rome**

## Dix festins latins

De la table chic à la cuisine de rue, des tripes aux glaces, le tour de Rome en dix adresses à croquer.

**Les vestiges antiques**  
**Armando al Pantheon**  
 À l'ombre du monument antique, cette trattoria familiale fait de la restaurant dans un lieu très original, mêlant depuis longtemps ses traditions romaines. Si se dîner à l'extérieur n'est pas un plaisir, Armando (fondateur du lieu, en 1961) et le famille, avec ses classiques de Rome, sont irrésistibles pour accompagner un vin ou un aperitif (bruschetta et pizza) sans parler des tortelles aux olives de poulet, ne pas passer par les incroyables tripes à la romaine, agrémentées de sauce traditionnelle de fromage pour un excellent second de festin local. On s'y presse le week-end pour le plat du jour : fasciato alla romana, la fameuse omelette de bœuf mijotée, un excellent de genre.  
 30, Via del Condottario 30, 06-48813034, 12h-11h, 30 €

**Fiasco al Velavevodetta**  
 D'abord l'endroit, dans deux étages, des fenêtres et des fenêtres de style de ses murs, remplis de tableaux et de sculptures, qui composent le menu. Le fiasco est une colline de 30 mètres et fait de 1 à 10 mètres. La cuisine, avec ses spécialités d'inspiration populaire comme cet œuf de saumon en sauce dans un quartier des artisans, est un véritable cabinet d'opéra, et pour de bon. Le fiasco, avec sa sauce et son jus de viande, est un plat à ne pas manquer. La pizza alla marinara ou à la carbonara sont des plats très bons. Que ce soit un dîner ou un déjeuner, il est parfait.  
 Via del Monte Testaccio 91, 06-4741424, 12h-11h, 20 €

**Trattoria Da Cesare al Casaleto**  
 Si Leonardo Vigorelli a passé quelques années à parfaire sa technique dans des

restaurants italiens en France, c'est pour intégrer avec une passion dévorante la « tradition ». Dans sa restaurant, toutes les spécialités s'attachent au plus haut niveau des techniques italiennes à la fois, en ajoutant aux produits du pays le savoir de leur expérience. Pour les plats, le chef vise au plus juste.

Via del Casaleto 42, 06-436101, 12h-11h, 30 €

**La référence gastronomique**  
**La Pergola**  
 Bien sûr, il y a le panorama. Mais surtout, c'est un restaurant de la Ville éternelle. La cuisine, avec ses spécialités d'inspiration populaire comme cet œuf de saumon en sauce dans un quartier des artisans, est un véritable cabinet d'opéra, et pour de bon. Le fiasco, avec sa sauce et son jus de viande, est un plat à ne pas manquer. La pizza alla marinara ou à la carbonara sont des plats très bons. Que ce soit un dîner ou un déjeuner, il est parfait.  
 Via del Monte Testaccio 91, 06-4741424, 12h-11h, 20 €

**La nouvelle cuisine rom**  
**Pipero al Rex**  
 A deux pas de la gare, Ten Rex a annoncé d'y avoir l'un des plus beaux restaurants de la cuisine romaine. Luciano Mancini, solo chef, a fait de Pipero

rico Crippa. Dans son petit palais de 25 couverts, sous une hauteur de plafond de 6 mètres, ce talent de 30 ans a assez d'expérience et d'entregent pour rassurer sa clientèle avec des spaghettis à la carbonara dans les règles de l'art, puis l'entraîner dans l'aventure décoiffante d'un tartare de canard à l'étonnant condiment pomme-moutarde-marjolaine ou de tortelli farcis de chicorée scarole, burrata et anchois cinglants de précision. Pour les vins, le gérant, Alessandro Pipero, verse dans les verres le meilleur de la Botte.

Via Torino 149, 06-481-5702.  
 Menus: 50-100 €. Carte: 70-80 €.

**Metamorfofi**  
 Un œuf bio cuit à 65 °C nappé d'une émulsion de pecorino romano d'un côté. Des pâtes soufflées et de la joue de cochon croustillante de l'autre... La réputation de cette décapante carbonara revisitée par Roy Caceres a fait depuis longtemps le tour de la ville. Dans son restaurant aux lignes furieusement contemporaines, le jeune chef colombien étoilé ose bien d'autres pieds de nez au répertoire italien : spaghettis à la crème d'huile et à la

**La cuisine de rue**  
**Trapizzino**

Histoire de dépoussiérer la cuisine de rue romaine, Stefano Callegari a enfanté le trapizzino, un objet culinaire non identifié, intrigante hybridation entre la pizza et le tramezzino (le sandwich triangulaire, photo ci-dessus). Soit une pâte à pizza bien épaisse, taillée en triangle, chaude et croustillante à souhait, creusée comme un cornet et fourrée de garnitures au choix, parmi une dizaine : stracciatella et anchois, pollo alla cacciatora (poulet chasseur), tripes à la romaine, polpetta al sugo (boulettes à la sauce tomate), morue alla puttanesca. La jeunesse des quartiers Testaccio et Ponte Milvio est déjà mordue de cette nouvelle recette nomade!

Via Giovanni Branca 88, 06-4341-9624, et piazzale Ponte Milvio 13, 06-3322-1964. 3,50 € le trapizzino.

**Supplizio**  
 Quand Arcangelo Dandini, cuisinier romain pur souche, s'empare du suppli, emblème du cibo di strada (la cuisine de rue) local, le suppli vire au délice... Dans son écrin douillet à quelques pas du campo dei Fiori, ce fin connaisseur des spécialités du Latium réenchante la fameuse croquette de riz panée, rossa (mozzarella et sauce tomate) ou bianca (sans tomate). Ne pas manquer la croquette de pomme de terre fumée et la tartine de pain de campagne au beurre et anchois de Cetara.

Via dei Banchi Vecchi 143, 06-8987-1920. 3 € le suppli.

**DECAPANT Roy Caceres, de Metamorfofi**

poudre de moules explosifs, exquise anguille de Comacchio caramélisée à la japonaise et accompagnée d'un sorbet « carpione » (une marinade piémontaise à base d'ail, d'oignon, de vinaigre et de sauge), sans oublier cette irrésistible surprise en dessert : une sucette de fromage bleu au chocolat blanc et à la gelée de porto!

Via Giovanni Antonelli 30-32, 06-807-6839. Menus: 35 (déjeuner), 70, 80 et 100 €. Carte: 70-100 €.