

la Repubblica

RISTORANTI DI ROMA

2010
2011

3.000 RISTORANTI E ALTRI LOCALI

1.100 RISTORANTI A ROMA E FUORI ROMA • 113 ENOTECHES
142 PIZZERIE • 429 BOTTEGHE DEL GUSTO • 80 PUB
100 LOCALI NOTTURNI • BOOK BAR • COCKTAIL BAR • CATERING
SPESA BIOLOGICA • NEGOZI GOURMET • SPA - CENTRI
BENESSERE • AGRITURISMI • BED&BREAKFAST • FATTORIE
DOC • CORSI • ITINERARI DEL GUSTO • CIRCOLI SPORTIVI
LOCATION PER RICEVIMENTI • PRODUTTORI DI VINO
E OLIO • RICETTE • ATLANTE STRADALE COMPLETO DELLA CITTÀ



squisite margherite e marinare. Fritti non ce ne sono, ma a fine pasto potrete consolarvi con un trancio di pizza alla nutella o al cioccolato bianco.

ROSMARINO

PRATI

VIA AVEZZANA 17

☎ 06 45432967

[Tavola 12, H11 - n°1902]

Chiuso: domenica

Niente supplì, crocchette o arancini di riso. Il titolare del "Rosmarino", Giancarlo De Marchi, punta solo sulla qualità dell'impasto per le pizze, che viene preparato secondo tradizione e fatto levitare per 24 ore, così da renderlo soffice, ma croccante. Gli habitués confermeranno, se prendete un trancio di alici e pomodorini, uno di melanzane e prosciutto cotto o di pomodorini e crema di funghi, ne vorrete subito un altro.

SISINI

TUSCOLANO

PIAZZA RE DI ROMA 19/20

☎ 06 70491409

[Tavola 83, N17 - n°1903]

TRASTEVERE

VIA SAN FRANCESCO A RIPA 137

☎ 06 5897110

[Tavola 25, H16 - n°1904]

Chiuso: domenica

Da trent'anni ormai Venanzio e Alvaro Sisini sono considerati re dei fritti. I supplì sono impareggiabili, gli aranciotti con melanzane, radicchio, classici con zafferano o con patate pastellate da leccarsi i baffi. Le pizze non sono da meno: per credere, provare la foggiana, con olive di Gaeta, pesto e peperoncino. La tavola calda non ha nulla a che vedere con i soliti maccheroni al sugo, qui potrete gustare astici e spigole arrosto freschissimi.

WORLD'S PIZZA

BOCCEA

VIA BOCCEA 603

☎ 06 61561643

[Tavola 64, A13 - n°1905]

Chiuso: lunedì

Più che una pizza è un'opera d'arte. Il motivo per cui il duo Riccardo e Claudio Menon ha portato a casa due titoli di campioni mondiali della pizza vi sarà chiaro non appena assaggerete una deliziosa pizza con pomodorini pachino affogati all'arancio con olive e finocchio, o quella con faraona cotta al vino con taleggio e senape dolce. Davanti a cotanta pizza, i fritti non sfigurano: provate un involtino con trota e speck.

ZEROZEROCENTO

TESTACCIO

VIA G. BRANCA 88

www.00100pizza.com

☎ 06 43419624

[Tavola 92, H17 - n°1906]

Chiuso: mai

Stefano Callegari, titolare di questa pizzeria, è un vero e proprio inventore. Il suo Trapizzino, un triangolo di pizza bianca da farcire con piatti tipici della cucina romana, sono ormai così famosi da avere video dedicati su internet. Menzione d'onore per la pizza tortellino, farcita con brodo di carne che, con una pioggia di parmigiano reggiano, diventa una densa crema su cui poi aggiungere mortadella e crudo a tocchetti.