



a pag. 38

Lo chef Alfonso D'Auria in cucina fa...
"Follie" al Fine Dining
dell'Hotel Villa Agrippina Gran Meliá

TRIMESTRALE
A. 16 N.1 2024 1€



Mr Food & Mrs Wine
è un'iniziativa
© MOTOPERPETUOPRESS srl
www.mr-food.it
www.carbonaraclub.it
www.facebook.com/carbonaraclub



& Mrs Wine®
Mr Food

MANGIARE • BERE • VIAGGIARE • UOMO • DONNA



**PIZZERIA
D. PASSEGGIATA**

a pagina 11



CARPACCIO

a pagina 18



EGO

a pagina 45

© Giulio Di Gregorio

SPECIALE NUOVA RISTORAZIONE

ROMA

NOVITÀ, CONFERME, SORPRESE



FOLLIE

a pagina 38

© Alberto Biasetti



SANTA ROMANA

a pagina 3



SOTTOSOPRA

a pagina 21

Roma Capitale del gusto, ennesima

Come ormai tradizione di Mr Food & Mrs Wine, arriva un numero speciale dedicato al mondo della ristorazione romana, sempre molto attivo. Buona lettura, anzi buon appetito

Pizzerie di quartiere e trattorie tradizionali, locali etnici e ristoranti stellati... ormai a Roma c'è davvero l'imbarazzo della scelta. Con diversi anni di ritardo rispetto ad altre metropoli, come Londra o Parigi, insomma, anche nella nostra capitale inizia ad esserci la possibilità di scoprire qualcosa di diverso, di unico. Come sia, e come scrivemmo in una precedente occasione, abbiamo assistito negli ultimi tempi a grandi attività. Nuovi progetti, rielaborazioni di strutture esistenti, aggiornamenti di apparecchiature tecnologiche, concept originali: tutto un fermento creativo, insomma, al quale corrisponde un'offerta ampia e variegata come non mai, davvero in grado di soddisfare qualsiasi esigenza, qualsiasi desiderio.

Naturalmente, non è tutto oro quello che luccica, e l'impressione che a volte abbiamo è quella di nuove aperture improvvisate, dettate dalle mode più che dalla passione degli artefici. Ragion per cui vale la pena di "studiare la materia", per così dire, senza le scorciatoie illusorie o false, nella maggior parte dei casi - proposte dal web.

Ed ora, date un'occhiata a quanto abbiamo selezionato.

Mr Food & Mrs Wine n. 1 - 2024

ISSN 2035-8199

è una pubblicazione edita da **Motoperpetuopress** srl
Registrazione Tribunale di Roma n. 315/2005 del 12/08/2005

Stampa: **Idealgraf** srl - via Sicilia 6, 06012 Città di Castello (PG)
Finito di stampare nel mese di marzo 2024

Direttore responsabile: Stefano Belli
Coordinamento redazionale: Giorgia Vaccari
Motoperpetuopress srl - via G. Severano 5, 00161 Roma
Tel. 06.44.20.25.96 - Fax 06.44.25.44.26

www.mr-food.it info@mr-food.it www.motoperpetuopress.com

Menu Speciale Roma 14 indirizzi per tutti i gusti

SANTA ROMANA Sia fatta santa la pizza. Alla romana, naturalmente	3
CASA CONSORTI La pizza si fa in quattro	6
BROCCIA Pizzeria e non solo a San Lorenzo	8
PIZZERIA DELLA PASSEGGIATA Romana? Napoletana? Moderna!	11
DON'S Una finestra sul'America al centro di Roma	14
THE FORUM Foro romano, versione Pigneto 2.0	16
CARPACCIO BEEF RESTAURANT Basta la parola	18
SOTTOSOPRA Cucina sfiziosa e vista unica	21
CALIGOLA OSTERIA SINCERA Il sapore dei ricorsi	24
BONELLI'S DINING LOVERS DAL 1981 Mediterraneo, creativo, e...	28
SINFONIA DEL GUSTO Specialità a suon di muisca	32
FOLLÌE ALL'HOTEL VILLA AGRIPPINA GRAN MELIÀ In cucina? Si fanno follie!	38
PORTO QUADRO Il mare a Trastevere	42
EGO Due cuori e una capanna, anzi un ristorante	45

Santa Romana, pizzeria di quartiere

La storia della scommessa di due fratelli e della loro pizzeria di quartiere, che offre l'iconica pizza romana, e una cucina schietta e immediata, in un ambiente caldo e accogliente

'Sia fatta
santa
la pizza'.

Alla romana, naturalmente

"La napoletana rappresenta le nostre origini, ma la romana identifica noi, la città in cui siamo nati e abbiamo vissuto, è la nostra storia". Sono parole di

Raoul Rotundo, il giovane pizzaiolo di Santa Romana. Un'orgogliosa dichiarazione d'intenti o forse d'amore, che è alla base del progetto, ma che

merita una premessa. Come è noto, da sempre la pizza per antonomasia è quella "napoletana", le cui origini si perdono fra storia e leggenda. Parliamo di

una pizza con determinate caratteristiche (alta e con il cornicione pronunciato, per esprimere una sintesi estrema), che oggi è protetta e proposta da

pizzaioli qualificati un po' in tutto il mondo. Parallelamente, però, da sempre a Roma è stata di fatto standardizzata una diversa tipologia, ben





nostro prodotto - spiega Davide - e Santa, perché 'sia fatta santa la pizza', romana, per l'appunto".

Il destino poi ha voluto che il nuovo indirizzo fosse situato proprio nella piazza dove sorge la chiesa di San Gregorio Magno, in zona Magliana. Un ambiente unico, dai toni caldi che richiamano le osterie di una volta - non a caso il payoff dell'insegna è "pizzeria di



quartiere" - e un grande forno a vista che domina la sala, che annovera una sessantina di coperti, ai quali in primavera si aggiungeranno i trenta del dehors.

La scommessa

Raoul Rotundo, da sempre letteralmente con le mani in pasta, inizia ad appena quindici anni a seguire le orme dei pizzaioli con cui ha lavorato nel forno del locale dei genitori, 'Fiori di Zucca'.

Nel 2021, a vent'anni, decide di compiere il salto di qualità frequentando l'Excellence Academy, dove apprende le principali nozioni e i segreti dell'arte bianca - dalla tonda napoletana alla romana, la pizza alla pala e quella in teglia, e le basi della

diversa dalla napoletana citata. Nella capitale, infatti, la norma, la pizza "tout court", è sottile e scrocchiarella, del tutto diversa dalla "sorella" campana.

Veniamo ora alla storia di 'Santa Romana - Pizzeria di Quartiere', creazione dei fratelli Davide e Raoul in zona Magliana. "I nostri genitori sono di origine

campana - racconta Davide Rotundo - e svolgono questa professione da oltre vent'anni. Nel 2007 hanno aperto a Marconi la loro pizzeria napoletana, orientata principalmente all'asporto, ed è proprio da lì che è iniziato il nostro percorso".

Dopo qualche tempo nel locale di famiglia i due fratelli poi si muovono

verso nuove esperienze, Davide nel mondo del marketing e Raoul iniziando la sua gavetta al forno di svariate pizzerie della Capitale.

Nei primi mesi del 2020 i fratelli decidono di tornare "a casa" e lavorare in famiglia; a cambiare le carte in tavola, subito dopo, arriva il lockdown, che li costringe a dedicarsi

esclusivamente al take away. La svolta, però, era comunque nell'aria: l'anno successivo arriva il battesimo di Santa Romana, con un esperimento di dark kitchen all'interno della stessa pizzeria dei genitori. Come è stato scelto il nome? "Romana, perché volevamo mettere in chiaro sin dal principio l'identità del

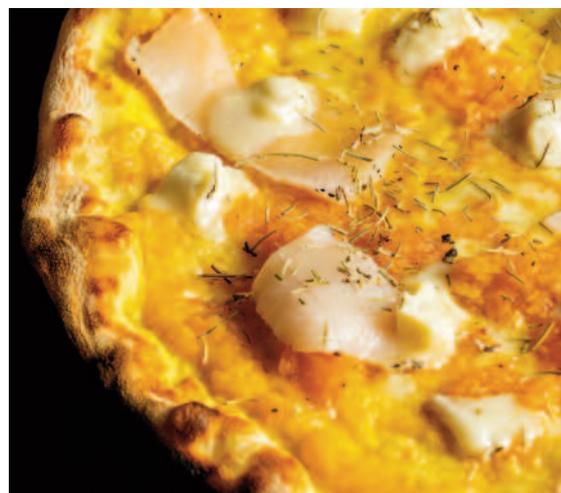
panificazione - da alcuni maestri riconosciuti della pizza capitolina quali Jacopo Mercurio, Luca Pezzetta e Daniele Di Grazia. Il lavoro di questi anni - accompagnato da un continuo studio, sempre necessario per crescere, del resto - sono valse al giovane pizzaiolo vari riconoscimenti: citiamo ad esempio la vittoria al contest "Stand Up Pizza 2021" nell'ambito della kermesse Città della pizza, ma bisogna aggiungere trasmissioni televisive, citazioni su guide e giornali come pizzaiolo emergente.

Speranze e certezze

Insomma, un giovane di "belle speranze", che oggi è ancora giovane ma può essere considerato un

veterano del forno, un interprete autorevole della pizza romana contemporanea. Raoul lavora con un prefermento biga al 100%, un panetto da 180 grammi, steso a mano e non a mattarello; una scelta per valorizzare la struttura dell'impasto, che così sprigiona i suoi profumi, esaltandone al tempo stesso friabilità e scioglievolezza. In forno a non più di 320 gradi, per una cottura lenta che la rende scrocchiarella, come vuole la tradizione. La pizza romana contemporanea tonda di Raoul è disponibile in tante gustose varianti, classiche e, al contrario, del tutto originali (come ad esempio la "Rossa, ajo e prezzemolo", la "Fiori e

alici" o la "Patate e salsiccia"), pensate con un occhio alla stagionalità. Santa Romana, in ogni caso, propone abitualmente preparazioni insolite e curiose, vere e proprie chicche, frutto dell'appassionato lavoro di ricerca dei fratelli, che quotidianamente girano tra i banchi del mercato rionale di Magliana per scegliere le materie prime destinate a comporre l'offerta giornaliera. Giusto per fare qualche esempio, si parte da una ricca e variegata offerta di friggitoria, una proposta che a Roma è sempre ben vista: suppli classico, bucatino all'amatriciana, lasagnetta al ragù fritta, per passare poi alla più classica bruschetta con i pomodorini o alla versione



speciale con quella che è definita "crema d'ajo". Il tutto da accompagnare alle proposte di birra in bottiglia e alla spina, a cui si aggiunge anche una selezione di vini alla miscita: in qualche modo, anche la scelta di bevande è un modo per rappresentare ancora di

più l'idea di una classica osteria di una volta, trapiantata però nel Terzo Millennio.

Santa Romana
Pizzeria di Quartiere
Piazza Certaldo 12
Tel. 06 6931 7674
[instagram.com/santarom](https://www.instagram.com/santarom)
[anapizzeria_magliana](https://www.instagram.com/anapizzeria_magliana)



Casa Consorti, la pizza si fa in quattro



Un locale raccolto, intimo, pensato per accogliere gli ospiti offrendo loro una buona pizza, in quattro tipologie diverse, ma non solo: in poche parole, questa è Casa Consorti, a Boccea

Un progetto familiare nato in un momento difficile - il 2020, e non aggiungiamo altro - che in qualche modo ha preso il testimone da un'attività di trattoria pizzeria in zona Bravetta gestito dai genitori di Mattia, Arianna e Giorgia. Oggi Casa Consorti è una pizzeria moderna, che offre ben quattro diverse tipologie di pizza. Un'idea che è venuta a Mattia, che ha sviluppato capacità tecniche adeguate

frequentando corsi dedicati ai professionisti dopo un'inizio da autodidatta. Il risultato è la possibilità di gustare le quattro varianti citate - definite Contemporanea, Padellino, Romana e Baciata - create con un impasto e una maturazione ad hoc per ognuna. Tutte le pizze in carta sono realizzate con farine del Mulino Paolo Mariani di Ancona. Vediamole in dettaglio. La

"contemporanea" è la trasposizione in forma tonda della pizza alla pala, che viene servita a spicchi e farcita pronta per essere condivisa; l'impasto è caratterizzato da un pre fermento in biga e da una alta idratazione (80%). La "padellino" è la tonda alta e soffice nata a Torino, che Mattia Consorti propone tagliata a metà e farcita; anche l'impasto del padellino parte con una biga ed è caratterizzato da

un'idratazione del 90%. Per la "romana" basta la parole: sottile, bordo croccante, stesa a mattarello e farcita su tutta la superficie. Qui niente biga ma impasto con autolisi al 63% e maturazione di oltre 24 ore.

La "baciata", infine, è una pizza ripiena in cui le due basi – la superiore e la inferiore – sono cotte assieme, una sopra l'altra, leggermente unte per non farle attaccare in forno, quindi poi aperte e farcite. L'impasto della baciata segue la stessa procedura di quello della romana. Il menu delle pizze - inutile dirlo - offre scelta fra le classiche e quelle creative, generalmente legate alle stagioni.

Pizza, ma non solo: a Casa Consorti i classici fritti non mancano mai. Ci sono i supplì "al telefono", le crocchette di patate con provola e una salsa cacio e pepe, i filetti di baccalà panati nel panko e serviti con purea di ceci...

Ai fritti tradizionali si aggiungono i Foratini, frutto della fantasia di Mattia: si tratta di piccoli cubi panati e fritti che ospitano morbidi ripieni come la lasagna, oppure patate, broccoli, provola e salsiccia ed altro ancora. E che dire poi del "Foratino de Nonna realizzato con pappardelle condite con crema di zucca, mozzarella, guanciale e pecorino", tutto panato e fritto?

Fritti a parte, ci sono altri antipasti da tenere d'occhio: la Merenda Romana è un quadrato di pizza bianca farcito. Nel



caso della Romanità l'interno ospita trippa alla romana, pecorino e mentuccia, mentre Ricordi d'Infanzia si presenta con pomodoro ripassato con

aglio e peperoncino, rucola, mortadella selezione Cibaria e stracciatella. Prima di chiudere segnaliamo che c'è anche

l'aperitivo dalle 18:00 alle 20:00 con una formula speciale, e che le sale permettono di accogliere circa 65 persone, più altre 30 nel dehors esterno

frequentabile nella bella stagione.

Casa Consorti
Via di Boccea, 459,
00123 Roma
casaconsorti.it



Broccia, pizzeria e non solo a San Lorenzo

Un locale vivace, con forno per pizza contemporanea e una ampia selezione di specialità calabresi: Broccia, a San Lorenzo



"In città da un po' di tempo i locali hanno tutti nomi molto brevi e semplici. Allora abbiamo pensato che 'broccia', termine che nel mio dialetto identifica la forchetta, fosse la scelta migliore per questa insegna" racconta Luigi Gallo, calabrese di origini ma romano d'adozione. Da oltre trent'anni la sua attività si delinea in ambito commerciale, con esperienze a New York, Venezia, Firenze e nella sua Calabria, muovendosi sempre fra hotel e ristoranti. Dopo il covid si è occupato di alcune consulenze e lavori nell'hotellerie, per tornare poi alla sua vera passione, la ristorazione, con questo

nuovo indirizzo. Broccia, qualche mese, ha aperto al quartiere San Lorenzo: *"un locale da vivere tutto il giorno, con una proposta modulata secondo le diverse fasce della giornata, e diversi ambienti da vivere a seconda del tempo che ci si vuole dedicare"*.

Aria nuova

Una nuova proprietà per un indirizzo già noto nella zona, ma che oggi si presenta in una veste del tutto rinnovata negli spazi e nel design. L'affaccio su strada di Broccia è costituito da tre ampie vetrine. L'area del bar è attivo dalle 7 di mattina per la colazione,

che offre una ricca scelta di caffetteria e spremute, e i lieviti preparati da un forno artigianale. Si procede poi con uno spuntino veloce a metà giornata fino al pranzo, con diverse offerte per un light lunch (tre primi e tre secondi alla carta, che variano giornalmente, e una formula a costo fisso). Gli ambienti della pizzeria e del ristorante, sempre disponibili durante la giornata per quanti fossero alla ricerca di un luogo per dedicarsi alle proprie attività, offrono 130 coperti - oltre a una ventina all'esterno; da segnalare poi che è previsto l'ampliamento del dehors fino a 60 posti.





La pizza di Broccia

Vediamo ora di conoscere di più l'aspetto "food". Al forno ecco il giovane ma esperto Davide Valisena, giovane originario di Salerno, che racconta "Mi ha sempre appassionato questo mondo, infatti quando uscivo fuori a cena con i miei, andavo sempre a curiosare dietro al bancone del pizzaiolo, per vedere e capire, e ho iniziato subito a lavorare, da ragazzo".

Dopo un primo giro tra le pizzerie di provincia, per farsi le ossa e apprendere le basi di questa professione, Davide arriva a Roma. Trascorre due anni accanto a Marco Quintili, nella pizzeria di Furio Camillo, ed è pronto per iniziare con Broccia la sua tonda.

Blend, ma non scozzese..

Dopo aver svolto un adeguato lavoro di ricerca e di sperimentazioni, arriva al prodotto finale, un blend di tre farine Magri (integrale, tipo 1 e tipo 0) per realizzare un prefermento asciutto, un impasto biga di sua creazione. Con questa Davide prepara una pizza

contemporanea, nelle varianti classiche e speciali come la "Ariccia", con pesto di basilico, provola affumicata, patate al forno, melanzane a funghetto e porchetta, o le stagionali quali "Zuccosa", con crema di zucca grigliata, funghi porcini, blu di bufala, fiordilatte, e in uscita guanciale croccante e granella di nocciole tostate, o la "Broccolina", con vellutata di patate novelle, provola affumicata, cime di rapa, 'nduja e in uscita scaglie di caciocavallo ubriaco (un tipo di caciocavallo stagionato nell'Aglianico). Con lo stesso impasto viene realizzato anche il pane, servito caldo nel ristorante, e utilizzato anche per le bruschette, mentre una ricca selezione di fritti - suppli, patatine, crocchette di patate e mozzarelline - completa il menu.

La proposta

In cucina, attiva dall'ora del pranzo e per tutta la giornata, c'è Alexander Urizio, nato in una famiglia di panificatori di origini calabresi, che,

dopo aver terminato gli studi alberghieri, si trasferisce a Roma dove ha l'occasione di confrontarsi con una serie di esperienze nei locali più noti del centro. Urizio, dopo il covid, apre il ristorante Nannarè, che rimane in attività fino allo scorso maggio, quando decide di aderire al progetto Broccia. Alexander sintetizza la sua filosofia gastronomica con concetti semplici "Abbiamo scritto un menu molto ampio, per offrire una scelta a tutto il pubblico, partendo dalla vera tradizione romana,

con un attento studio delle ricette classiche. A questo poi si aggiungono diverse proposte con una marcata prevalenza sul pesce". Insomma, una linea semplice e non troppo elaborata con una grande attenzione per la materia prima, giocando con le cotture e le preparazioni. Il menu si apre con antipasti quali La Caprese dello Chef, una mozzarella in carrozza su uno specchio di crema al basilico e pomodoro, taglieri di salumi e formaggi di Calabria, e ancora frittura di paranza, di alici, di calamari e

gamberi. Si prosegue fra i classici primi romani, a cui si affiancano gustose rivisitazioni, quindi i secondi; e qui, accanto ad alcune proposte di carne, ci sono diverse proposte ittiche, in funzione di quanto offerto dal mare. Dulcis in fundo tiramisù, cheesecake, crostata, e il ben noto tartufo di Pizzo.

BROCCIA

Via degli Apuli 43
Aperto tutti i giorni
dalle 7 a mezzanotte
domenica chiuso.
Tel. 06 4542 0392
facebook.com/
brocciaroma



**Broccia, pizzeria e non solo
a San Lorenzo
(segue)**



Pizzeria della Passeggiata

Romana? Napoletana? Moderna!

La nuova dimensione di una pizzeria storica, a Priverno, a un'ora di auto dalla Capitale

1985. Nel cuore di Priverno, in un centro storico ricco di arte e storia, le sorelle Nadia e Pina Scalesse decidono di aprire una pizzeria a taglio e tonda da asporto: la Pizzeria della Passeggiata, che oggi, dopo quasi quarant'anni, continua ad essere presente nel territorio ma in una nuova e doppia veste, grazie all'operato della seconda generazione della famiglia.

Nel giugno 2022, infatti, i cugini Antonio Visentin e Giammarco Ambrifi decidono di lavorare insieme per scrivere il futuro della pizzeria di famiglia, nella quale

avevano lavorato in alcuni periodi in passato per aiutare i genitori, anche se avevano poi scelto strade professionali in altri settori...

Quando tutto sembrava orientato all'idea di percorsi professionali individuali per i cugini, Giammarco confidò ad Antonio di aver maturato la scelta di rilevare la pizzeria di famiglia e di voler iniziare un nuovo corso, sperando di coinvolgere il cugino nel progetto. Il tutto, in un momento in cui Antonio in realtà stava per accettare un lavoro che avrebbe determinato un trasferimento definitivo nella Capitale...

Alla fine, però, prevalse l'idea di una pizzeria "next generation", che fu pronta per l'inaugurazione per i primi mesi del 2022, dopo lavori di ristrutturazione durati cinque mesi, necessari per un ambiente di ben 300 mq. Un locale grande quanto basta per rendere possibile la convivenza delle due anime della pizzeria di famiglia: l'ampio bancone per la pizza al taglio, il forno e il banco di lavoro per le pizze tonde, la sala per ben 125 coperti. Insieme nel progetto, ma separati nelle responsabilità operative in base alle competenze





acquisite: in passato, Giammarco si era dedicato alla tonda e Antonio alla teglia, e così è anche oggi. Il tutto, con l'uso di materie prime usate nella farcitura di qualità, accuratamente selezionate tra le migliori aziende del territorio.

In questa nuova avventura - pur continuando a dedicare tanta passione nella realizzazione della teglia - che è realizzata con un impasto all'85% di idratazione - è la pizza tonda ad essere la grande protagonista: nasce da un

impasto messo a punto dopo tanto studio. "La nostra tonda - afferma Antonio - è una pizza moderna ma fortemente identitaria, realizzata con un impasto ad alta idratazione e con una fase di maturazione compresa tra le 36 e le 48 ore. Il

risultato è una pizza scioglievole al primo morso ma che cambia consistenza, divenendo più croccante, man mano che si raggiunge il cornicione. Spesso ci capita di osservare i clienti e vedere il loro stupore: dalla forma si

della napoletana e invece poi è tutt'altro!"

Le tonde si dividono tra Classiche, Autentiche, d'Autore e Doppia Cottura. Tra le prime ci sono tutte le pizze storiche quindi margherita, capricciosa, Napoli, boscaiola, mentre le Autentiche sono quelle che da subito hanno riscosso un grande successo di pubblico (come la Margherita Scomposta con San Marzano, burrata e zest di limone in uscita e un olio al basilico prima di servire).

Pizze d'autore

Le pizze d'Autore sono quelle particolarmente originali e cambiano nel corso dell'anno. Tra queste ci sono due omaggi ad altrettanti maestri dell'arte bianca: Franco Pepe e Francesco Martucci. La Margherita Arancione sugo di datterino fresco giallo e rosso, mozzarella di bufala, pesto di basilico in uscita è una libera interpretazione della



ormai iconica Margherita Sbagliata di Pepe. L'Assoluto di cipolle è invece una rivisitazione della pizza con le cipolle del pizzaiolo casertano, primo pizzaiolo al mondo secondo la guida 50 Top Pizza Mondo. Sempre tra le pizze d'Autore meritano una menzione la Cosacca Rinforzata (con salsa di pomodoro arrosto, pachino confit, petali di pomodoro bruciato, pecorino, basilico) ma anche la Consistenza di Carciofi (con crema di carciofi, fior di latte, lardo di patanegra, chips di carciofi, ricotta salata) e la pizza al padellino Radici (con crema di broccoletti, broccoletto ripassato, salsiccia di maiale della macelleria Mastroianni, provola e pachino confit). E infine le pizze in Doppia Cottura, prima fritte e quindi passate in forno per una maggiore croccantezza, disponibili nelle classiche versioni

margherita e caprese. Per completare il quadro, qui non mancano certo fritti croccanti e golosi: ci sono tris di montanare, crocchette di patate, suppli panati con pane fatto in casa, e ancora chips di patate e molto altro. Per concludere in bellezza, anzi in dolcezza, pizze dolci - come quella con confettura di visciole e cioccolato o con confettura di albicocche, ricotta e cioccolato - dalla chiara impronta territoriale. In quanto alla cantina, a disposizione una carta snella con una selezione di vini del territorio e una di birre artigianali in bottiglia del birrifico piemontese Anima.

**PIZZERIA
DELLA PASSEGGIATA
Via Giacomo Matteotti
101, Priverno (LT)
tel. 0773/902865
pizzeriadella
passeggiata@gmail.com**





Don's una finestra sull'America al centro di Roma

Creare un "Burger & cocktail bar" capace di evocare l'atmosfera tipica delle steakhouses americane, a Roma. Questo era il sogno di un gruppo di giovani professionisti, che, inevitabilmente sospeso durante la pandemia, oggi è realtà

È ormai più di un anno che a Piazza del Fico, a pochi passi da Piazza Navona, opera il primo locale di Don's Meats & Spirits, punto di riferimento per gli amanti della cucina americana, ma anche di una mixology di qualità.

Entrando si viene accolti dal grande bancone bar a isola, icona e cuore pulsante dell'insegna che ambisce a portare nel centro di Roma la vera essenza dell'atmosfera di New York.

Il pass a vista della cucina scandisce il tempo del servizio, con la velocità tipica delle metropoli, mentre, al contrario, chi desidera stare tranquillo ha a disposizione due salette riservate per eventi privati o per godersi di una cena in intimità.

In un'atmosfera connessa alla cultura americana, al suo gusto e stile di vita, e con un occhio alla materia prima, Don's offre già il mattino un classicissimo e iconico Brunch americano



(con scelta di pancake, french toast, waffles, uova alla Benedict, bagel).

Hamburger!

Naturalmente non c'è America senza Hamburger; questi sono quindi disponibili in più varianti - Don's/ Smoky/ Truffle/ Dry Age Burger- Hamburger, d'accordo, ma non mancano nemmeno ricercati tagli di carne e piatti della tradizione gastronomica a stelle e strisce: citiamo ad esempio il Bone Marrow (femore di manzo con il suo midollo arrosto), la Steakhouse Bacon (pancia di maiale CBT), e anche una pasta molto comune negli Stati Uniti, ovvero Mac and Cheese.

La cucina è guidata dal giovane chef romano Simone Lipari, cresciuto nelle cucine di prestigiosi Hotel della Capitale, mentre Antonio De Rose, già maître presso Big Al in Viale Parioli, si occupa del servizio in sala oltre a curare la ricca e variegata wine list internazionale. Lo spazio bar è gestito da Jacopo Nonis, ex barman di Argot Campo de' Fiori, che ha presentato insieme a Matteo Vertecchi la sua nuova Drink List chiamata "Cromoterapia". Un nome scelto non a caso, perché i drink, dai grandi classici a quelli contemporanei, sono studiati per offrire sfumature cromatiche in cui luci e ombre possano suscitare emozioni nuove e contrastanti. Da segnalare anche che ogni settimana, poi, Don's ospita serate con



bartender come special guest provenienti da tutta Italia, per veicolare nel modo giusto il messaggio del bere bene.

E ancora, per restare nel mondo e nelle atmosfere a stelle e strisce, bisogna aggiungere che Don's permette di godersi la



serata anche dopocena con la musica, grazie alla abituale presenza di dj set o partecipazione di gruppi che suonano live.

DON'S - MEALS & SPIRITS Vicolo delle Vacche 9 - 00186 Roma
info@meatandspirits.it
www.meatandspirits.it





The forum

Foro romano, versione Pigneto 2.0



Al Pigneto, ecco il nuovo 'foro': un innovativo progetto che unisce convivialità, lavoro e sapori

Uno spazio coworking, con un cocktail bar serale: The Forum è un innovativo progetto che propone uno spazio ispirato all'antico foro romano, una chiave moderna di interazione tra "incontro e commercio". L'idea è di Antonio Proietti, fondatore della Quadrifoglio Immobiliare, che da tempo aveva in mente qualcosa del genere, e il progetto è stato ripreso dal figlio Gabriele e da Francesco Crocé, oggi rispettivamente presidente e amministratore unico della società. Trovato il

locale adatto al Pigneto, l'operazione è passata all'architetto Giuseppe Maria Genco, che, realizzando il desiderio della committenza, ha unito l'idea del commercio immobiliare con la convivialità di un comodo e moderno bistrot. *"L'obiettivo è quello di eliminare gli stereotipi legati alla nostra professione, dando vita a un bistrot coworking nel quale clienti, residenti e appassionati di cibo e vino possano vivere un'atmosfera accogliente e rilassante, in uno spazio che*

all'occorrenza permette anche di finalizzare opportunità professionali" sottolinea Gabriele Proietti. Il risultato è un locale polivalente, la cui architettura sposa un'anima moderna con quella tradizionale tipica del quartiere. L'ampio uso di lavorazioni artigianali, con materiali naturali (argilla, legno e ferro), è in qualche modo in continuità con il foro romano: da qui nasce il nome - con una curiosa concessione alla lingua inglese - The Forum.

Il locale può ospitare 50 persone all'interno, ed oltre 100 nello spazio esterno. Qui è possibile finalizzare una trattativa immobiliare ma anche, semplicemente, incontrare gli amici, bere, mangiare... Una versione moderna del forum romano, un luogo per tutti: uno spazio tra il pubblico e il privato, dove lavorare o studiare servendosi sin dal mattino della Caffetteria. Caffetteria che offre il caffè Passalacqua della tradizione napoletana, e poi anche cornetti, pasticciotti, muffin, ciambelloni, crostate. Da accompagnare anche con una tisana o una cioccolata calda, con grande scelta per entrambe.

Il momento del pranzo è impostato in sintonia con i ritmi lavorativi, con cornetti salati, tramezzini e insalate. Con l'aperitivo & dintorni, verso la fine della giornata, trova piena espressione l'anima gastronomica del locale: si può scegliere fra i Mini Bun della panetteria "Forno Certosa" farciti con polpetta al sugo, oppure pastrami, cetriolini, pomodoro, maionese e cavolo, e ancora pancia di



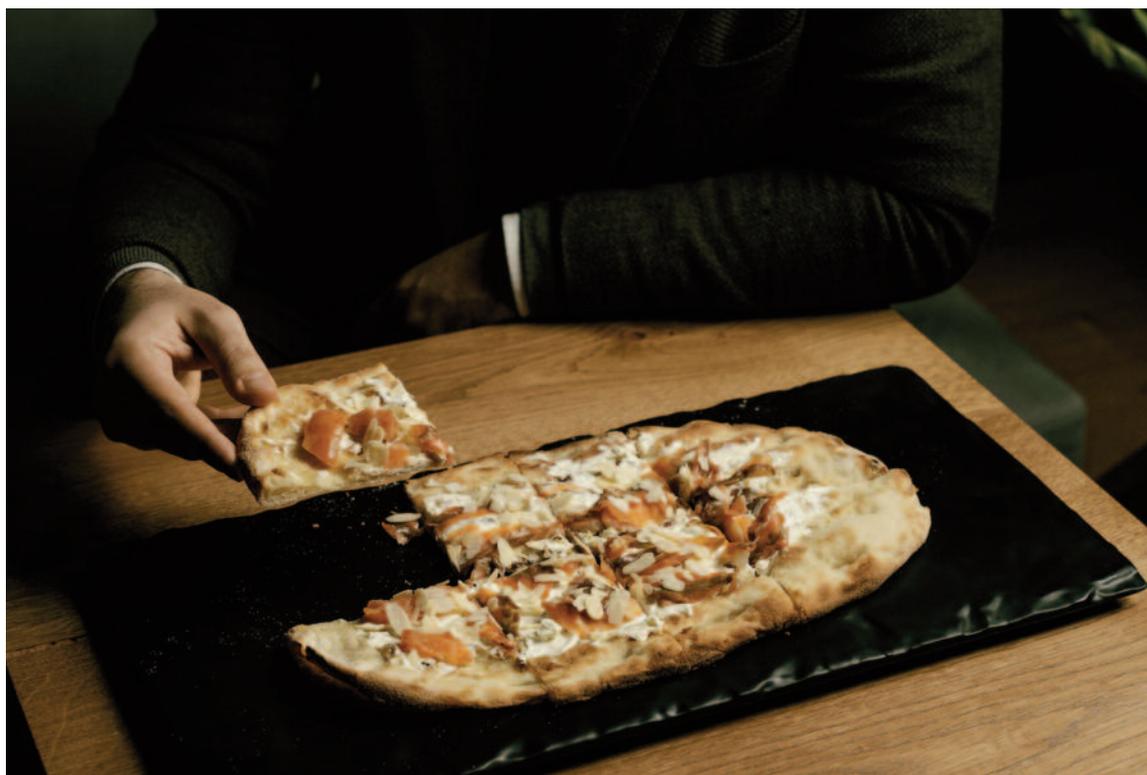
maiale, parmigiana e tante altre gustose farciture. Spazio poi alle pinse, caratterizzate da 72 ore di lievitazione e condimenti come amatriciana, patate salsiccia e mozzarella, mortadella, bufala e pistacchio, e salmone, formaggio spalmabile e mandorle. A disposizione

anche i classici fritti oppure i taglieri di vario tipo. Capitolo "Bevande". La carta dei vini è curata da "Mosto Vivo", un progetto che vuole avvicinare gli amanti alle eccellenze enologiche, con una scelta fra bianchi, rossi e bollicine, e varie referenze di piccole realtà produttive.

La drink list - realizzata in collaborazione con Drink It - offre 4 cocktail alla spina, 8 in bottiglia e 2 a marchio 'The Forum', i signature del locale. The Forum segnala "da non perdere" il Drink It Spritz, l'Americano e il Paloma, ma non mancano Manhattan, Cuba Libre e Rusty Nail, e, per chi ama la

birra, varie Artigianali. Aperto da lunedì a giovedì con orario 9-24, il venerdì (9-02), il sabato (9-13 e 18-02) e domenica (18-24).

THE FORUM
Piazza del Pigneto, 8a,
00176 Roma RM
Tel. 06 270067
theforumroma.it





Carpaccio Beef Restaurant, basta la parola

A un passo da via Veneto, un locale che offre una cucina moderna, nel segno di un piatto nato in Italia e diffuso in tutto il mondo

Come è noto, il Carpaccio - oggi apprezzato a livello planetario - racconta una storia tutta italiana, che parte da Venezia. Secondo la storia (o la leggenda?) il carpaccio nasce all'Harry's Bar di Venezia da un'idea di Giuseppe Cipriani, che letteralmente inventò un piatto per soddisfare una contessa, Amalia Nani Mocenigo, che non poteva consumare della carne cotta.

Cipriani creò dunque un letto di sottilissime fettine di carne cruda, arricchite di salsa, che in qualche modo gli ricordavano i cromatismi del pittore Vittore Carpaccio, uno dei massimi pittori veneziani del Rinascimento.

Il concetto Carpaccio di ristorante moderno nasce per volontà di Germano Bertolini e Angelo Di Nicola nel 2021, con un primo locale (Carpaccio Beef Boys) in Prati.

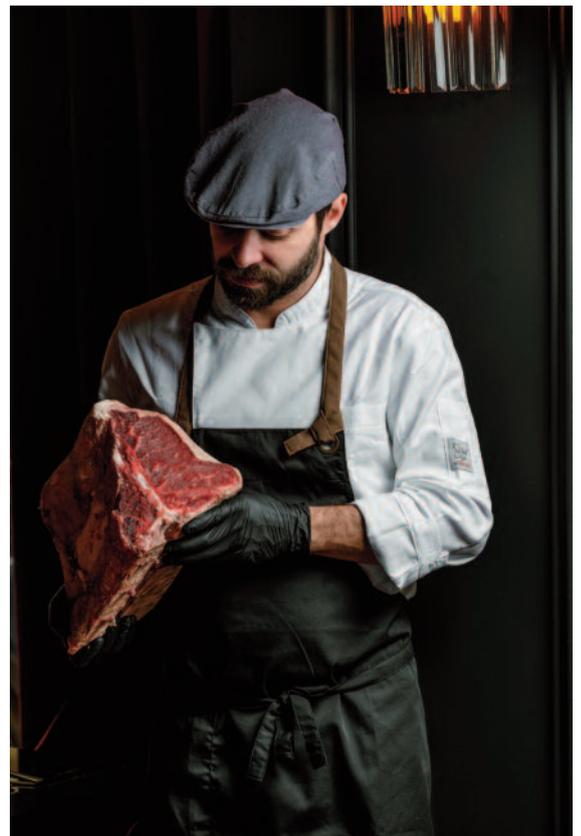
Per la nuova iniziativa (dal nome Carpaccio Beef Restaurant) è stata scelta l'area di Via Veneto, quella resa famosa nel periodo della cosiddetta Dolce Vita, oggi meno vivace di un tempo ma sempre molto frequentata.

C'è da aggiungere alla storia che la carne era nel destino di Germano: la sua famiglia, oggi alla quinta generazione, sin dal lontano 1893 gestisce un'azienda che opera nel mondo della macelleria e distribuzioni di carni.

Carpaccio Beef Restaurant nasce con l'idea, ovviamente, di omaggiare il piatto, basando tutto sulla scelta di carni di altissima qualità e offrendo una scelta fra 8



In queste pagine, alcuni dei piatti proposti dal ristorante Carpaccio Beef Restaurant, in via Sicilia 4 a Roma, del quale vediamo uno scorcio della sala nella foto piccola nella pagina a fianco, accanto al titolo.



diverse interpretazioni. A disposizione degli avventori, ad esempio, c'è il carpaccio "Cipriani", con grana, latte di burrata e lemon dressing, dedicato al suo ideatore Giuseppe, ma si può optare anche per una tartare oppure scegliere in una vasta selezione di carni internazionali selezionate personalmente da Germano. C'è da ricordare che il primo locale aperto, al quartiere Prati, strizza l'occhio a piatti fusion quali bao al vapore, ravioli, springrolls, sulla scia dell'esperienza asiatica di Germano. Con il nuovo Carpaccio Beef Restaurant l'offerta invece raddoppia con un'impostazione classica, da tipico ristorante italiano. Il nuovo locale aperto tra Via Sicilia e Via Marche (ove un tempo sorgeva lo storico George's), innanzitutto offre tanti piatti della tradizione italiana, passando da quelli tipici romani (carbonara e amatriciana in primis) alle fettuccine al ragù bolognese e ai tagliolini al tartufo, oltre alla onnipresente selezione di carni - crude e cotte. A proposito di carne, da segnalare che qui la tecnica della frollatura è utilizzata solo per tempi brevi. I tagli pregiati vengono poi cotti secondo la recente filosofia americana, quella "senza contatto". La carne viene cotta dall'alto con lastre di ceramica che raggiungono una temperatura di 900 gradi

per un risultato salutare, lontano dal processo di carbonizzazione. In quanto agli "accessori", vengono utilizzati prodotti di qualità come il pane dell'Antico Forno Roscioli e l'olio Gallotti. Last but not least, la voce "vino", "che eleva la carne all'espressione più aulica" dice Angelo che ha scelto personalmente ogni proposta in carta. Questa offre oltre 150 etichette, di provenienza nazionale e internazionale, divise tra Francia, i grandi rossi italiani, Franciacorta e Champagne. Il locale è imponente, elegante, e vuole ricordare - dai materiali allo stile, o meglio all'atmosfera - gli anni della dolce vita. Comode poltroncine in velluto bordeaux, tavolini neri in marmo portoro e pavimento in mogano - in tipico stile veneziano anni '70, scelti anche per omaggiare la città di nascita del carpaccio - occupano le sale che si alternano, tra la bottigliera esposta, la cucina a vista e la sala privata. Un ambiente, insomma, confortevole ed elegante, un luogo accogliente dove apprezzare un'ottima cucina italiana di qualità. Il progetto è firmato da Costa Group, società già coinvolta nella prima sfida Carpaccio, quella di Beef Boys.

CARPACCIO BEEF RESTAURANT
Via Sicilia 4 - Roma
Aperto pranzo e cena
Tel. 06 8621 8298



Sottosopra, cucina sfiziosa e vista unica

Dopo un importante restyling, il locale offre ai suoi ospiti - in un ambiente arredato nel segno di una calda accoglienza casalinga e in un giardino con vista unica - una cucina romana rivisitata

"Un locale per stare bene, che unisce cucina, bella atmosfera e un servizio attento": sono parole tratte dalla presentazione ufficiale di Sottosopra, un locale proprio dietro piazza Trilussa, a Trastevere.

In realtà Sottosopra è nato esattamente dieci anni fa, nel 2014, ma a settembre 2023 è stato sottoposto a un importante restyling sia degli ambienti che della proposta culinaria. Si tratta in effetti di un progetto familiare, legato alle sorelle Romina e Katuscia Fedeli che, partendo dalla lunga esperienza dei genitori nel campo della

ristorazione, hanno voluto creare insieme ai mariti un posto tutto loro. Anzi, due locali, uno a Roma e uno a Madrid, nel bellissimo quartiere di Salamanca (il cui progetto è stato curato dall'architetta Alejandra Pombo). Il tutto, nel segno dalla principale caratteristica dei due locali: l'accoglienza.

Il fulcro di tutto

"L'accoglienza è il fulcro di tutto", raccontano infatti le sorelle. *"Come quando si entra a casa di qualcuno: un insegnamento che è diventato parte integrante di noi dopo aver vissuto tanti anni con la nonna".*

La sensazione di familiarità, di "casa", è alla base del progetto, in tutti i sensi: per iniziare, entrambi i locali di Roma e Madrid, i trovano all'interno di una palazzina a due piani che dà proprio l'impressione di un'abitazione privata. Al piano inferiore, in qualche modo si è accolti dalla cucina a vista, un po' il biglietto da vista del posto. La sala vera e propria, invece, si trova al piano superiore ed è arredata per sembrare un salottino: lampadari, fiori, divani, pentole e utensili appesi alle pareti, carta da parati, una piattaja come le case delle nonne. Un ambiente





intimo e accogliente, realizzato con materiali caldi, "dove i clienti non sono mai clienti, ma ospiti", spiegano le due proprietarie, perfetto anche per organizzare feste ed eventi privati. Sottosopra può ospitare circa 40 coperti interni a cui si aggiungono altrettanti nello spazio esterno: questo è costituito da un giardino/terrazza con vista su Ponte Sisto, che offre un panorama unico che costituisce un punto forte del locale. Sottosopra è aperto a pranzo e cena con orario continuato, con la gestione operativa affidata a Klaus Polzella, restaurant manager, da sempre nella ristorazione e nel turismo, e grande appassionato di cucina.

Locale e internazionale

A proposito di cucina, il locale offre principalmente piatti di cucina italiana, ed in particolare romana, rivisitata in chiave internazionale; pasta e pane sono fatti in casa e vengono utilizzate materie prime di eccellenza, nel rispetto delle stagioni. Il menu ha una prevalenza di portate a base di carne e inizia con divertenti reinterpretazioni della tradizione romana, come l'Uramaki di salti in bocca, il Bon bon di baccalà su maionese allo zenzero o il Lollipop alla picchiapò. In ogni caso il piatto di punta di Sottosopra è il Cappellaccio cacio e pepe, spuma di carbonara

e guancia croccante, proposto pure nel locale di Madrid. Il menu offre anche gli Gnocchi con ragù d'agnello e spuma di pecorino e la Cacio e pepe con gambero rosso di Mazara. Molto richiesta, tra i secondi, la Pancia di maiale croccante su verdura ripassata, mentre ritroviamo la tradizione regionale rivisitata nel Lingotto di coda alla vaccinara. Recente novità in carta, invece, la Zuppetta di pesce. E con l'arrivo della bella stagione, il menu si arricchirà di piatti di mare e a base di vegetali. La proposta della cucina è accompagnata da una ridotta ma attenta carta dei vini, di cui si occupa sempre Klaus; l'obiettivo è quello di offrire al cliente un buon equilibrio tra grandi etichette - disponibili anche alla miscita grazie al coravin - fino a realtà più piccole, provenienti soprattutto dal centro-nord Italia ed equamente suddivise tra bianchi, rossi e bollicine nostrane. Nella selezione non mancano comunque bottiglie di Champagne. Infine, da segnalare la scelta di liquori e cocktail, con quattro proposte "signature" (di cui due analcolici) oltre naturalmente ai classici.

SOTTOSOPRA
Via di Ponte Sisto 64,
Roma.
Tel. 06 5894554
www.sottosopra
trastevere.com
Aperto tutti i giorni a
pranzo e cena, ad
eccezione del martedì



Caligola Osteria Sincera

il sapore dei ricordi

In zona Prati, in un quartiere che è fin troppo ricco di proposte, arriva un nuovo ristorante che propone una cucina solida in un contesto divertente



Come i romani ben sanno, il quartiere Prati - ormai da anni - corrisponde ad un'area trafficata, vivace. Una zona centrale, ricca di attrazioni per lo shopping ed anche per la ristorazione.

In altre parole, nuove iniziative, per emergere, devono forzatamente offrire qualcosa di diverso, di originale, di unico.

Il locale che stiamo per presentarvi ha un tocco originale sin dal nome, "Caligola Osteria Sincera", per il doppio richiamo ad un imperatore romano passato alla storia soprattutto perché voleva nominare console il proprio cavallo, e alla sincerità della proposta a tavola, per la genuinità e la romanità dei piatti.

La tradizione nei piatti di Caligola Osterai Sincera - nato dalla volontà di un gruppo di soci e amici, già presenti a vario titolo nel settore della ristorazione - si presenta in un contesto caratterizzato da un

ambiente caldo e conviviale, con il legno non solo sul pavimento ma anche alle pareti, e le luci basse che scendono sulla tavola che offrono una sensazione intima ma allo stesso tempo confortevole.

Come accennato, la cucina è nel segno prevalente della tradizione romana, talvolta rivisitata per offrire una veste estetica diversa, mantenendo intatti i sapori, ma ha anche un'altra fonte di ispirazione. I soci, infatti, raccontano di aver voluto offrire nel menu anche piatti che raccontano "la loro infanzia, i loro ricordi a tavola".

I fornelli sono il regno di Anthony Morosillo, 35 anni, che, dopo un decennio passato in vari locali della Capitale, ha portato da Caligola la sua esperienza.

Esperienza che si basa innanzitutto sulla gestione delle materie prime, utilizzate per creare un menu che unisce sapientemente





romanità e cucina del ricordo, in tutte le portate. Si parte dagli antipasti, con il classico carciofo alla giudia oppure con gli originali Chupa Chups di lesso (polpettine di manzo fritte) servite con salsa verde; più curiosa la particolare mortadella di Kobe (quindi di manzo e non maiale), accompagnata da puntarelle e melograno. Arriviamo ai primi piatti, con tutte le paste romane (*"amatriciana e carbonara sono i piatti più richiesti dai clienti"*, è l'inevitabile commento), ma la tradizione rivisitata trova la sua felice riuscita nelle paste ripiene. Citiamo ad esempio i Tortelli ripieni di pollo alla cacciatora oppure i Ravioli ripieni di porchetta. Qualche informazione sui secondi? Si può optare per le classiche polpette al sugo, l'abbacchio cotto al tegame a fuoco lento per due/tre ore, il maialino cotto (sempre molto lentamente) al forno, poi servito con mele. Per gli amanti dei saltimbocca, c'è una versione speciale, col Patanegra. Ancora, da segnalare almeno il Cordon Bleu, che, come spiegano i soci, rappresenta la loro infanzia, e che da Caligola è realizzato proprio come un piatto casalingo, ben lontano dall'originale preconfezionato; nello specifico, lo chef utilizza una scamorza affumicata selezionata. A proposito, parlando in generale, da segnalare che la sezione "formaggi"

è assai curata, per la varietà e qualità delle proposte. C'è da aggiungere che, come accessorio/necessario, la tavola è arricchita da una componente ludica: antipasti, primi e secondi vengono serviti all'interno di piatti con scritte simpatiche e sincere (tipo "prima la foto e poi si mangia"), e poi a chi ordina l'amatriciana viene goliardicamente fatto indossare un (peraltro utile) bavaglio, sempre arricchito di una frase ad hoc (ad esempio "omo de panza, omo de sostanza", come si dice a Roma). C'è da aggiungere che la gestione della sala è curata dalla giovane Federica Moretto, e che ad integrazione del menu c'è una carta dei vini che presenta all'incirca 200 etichette; fra queste ci sono bottiglie che hanno fatto la storia del vino italiano, oltre ai più moderni vini naturali. Da segnalare infine, a proposito della carta dei vini, il progetto Caligolino, nato dalla collaborazione con le Cantine Fabi di Marino. Con la presenza di un cavallino sull'etichetta, è disponibile bianco (chardonnay 95%, malvasia puntinata 5%) e rosso (syrah in purezza).

**CALIGOLA
OSTERIA SINCERA**
Via Leone IV, 123, Roma
Tel. 334 682 3779
caligolaosteriasincera.it
Aperto tutti i giorni
dalle 12 a mezzanotte
(cucina sempre attiva)



**KEEP
CALM
AND
EAT
CARBONARA®**

www.carbonaraclub.it



Bonelli's - Dining Lovers dal 1981

Mediterraneo, creativo, e...

Tre amici di lungo corso, con l'idea di creare un locale non convenzionale: il risultato del progetto è un originale "chalet urbano" con ampio dehors. Che offre cucina mediterranea creativa, cantina di nicchia e drinks d'autore. Benvenuti da Bonelli's - Dining Lovers dal 1981, al Portuense



Chi trova un amico trova un tesoro, dice un noto proverbio, ma se gli amici sono tre? Tanto meglio! Fabrizia Rezzonico, Stefano Mirra e Daniele Maragnani sono compagni di scuola, amanti del bello e della buona tavola. Anzi, amanti della buona tavola dal 1981 - come del resto è dichiarato nell'insegna. Il progetto nasce con l'idea di creare uno spazio verde tra i palazzi di Via Pasquale Baffi, in zona Villa Bonelli, al Portuense. Uno

spazio in cui fosse protagonista una sorta di "chalet urbano", quasi un ossimoro, ovvero uno spazio metropolitano non convenzionale, un'oasi per mangiare, bere e soprattutto star bene. Attraverso le ampie vetrate, anche dall'interno - caratterizzato dalle trasparenze della cucina a vista, dal tetto mansardato e dalla struttura in ferro del sottotetto - si apprezza il contesto esterno. Il locale dispone di un bancone bar di legno, con

la sua bottigliera a sospensione, e di un'ampia sala-salotto dall'atmosfera classica con vecchie lampade, grandi specchi, cornici e antiche foto di famiglia; da segnalare poi lo spazio destinato ai vini di nicchia, sistemati in una cantina-libreria a muro in ferro e legno nero. C'è da aggiungere che Bonelli'S non è solo un locale ove mangiare e bere: è stato infatti anche concepito come uno spazio coworking per occasioni di lavoro o studio da remoto, con Wi-Fi fibra gratuito, prese per computer e due banconi sociali - uno interno e uno esterno - per aperitivi e cocktail con vista sul verde.

Ancora, da ricordare una Zona Lounge nel dehors con divanetti su prato all'inglese per eventi in plein air e occasioni speciali, e un Orto sperimentale per la coltivazione di fiori eduli ed erbe aromatiche. Bonelli'S, tutte le sere ad eccezione della domenica, offre la possibilità di brunch-pranzo, che include anche il tempo del pomeriggio da vivere senza formalismi, ogni sabato e domenica. La proposta gastronomica del locale - costruita dall'Executive Chef Daniele Maragnani - è ispirata ad una cucina "romana, mediterranea, libera, creativa e personale". Maragnani, da un paio di decenni ai fornelli, ha una lunga esperienza (che comprende un periodo alla corte dello Chef Fabio

Baldassare ai tempi de "L'altro Mastai", alcune stagioni all'estero, e varie esperienze lavorative romane, al The Corner, Gli Ulivi, QB - Quanto Basta e Mivà) e con Bonelli's

sceglie un progetto e una visione di ristorazione condivisa con Stefano e Fabrizia, per esprimere il suo talento. "Porto a tavola una cucina italiana rivisitata in chiave

moderna, di gusto e senza troppi giri di parole" spiega Maragnani, che in cucina opera insieme a Daniele Gauzzi (sous chef) e Valeria Ferrucci (aiuto cuoco). "La mia è una

filosofia gastronomica di nicchia, di ricerca dei piccoli produttori, che preferisce strade non convenzionali per ripensare piatti classici mediterranei con twist creativi ispirati all'Oriente e





al Sudamerica."

Un'occhiata al menu permette di avere un'idea della proposta. Ci sono ad esempio le "Polpette di bollito con panatura ai cereali, purè di patate di Leonessa agli agrumi e verdure" (12€), la "Tartare di pescato del giorno, mango e maionese al

wasabi" (15€), i "Gamberi in tempura, gazpacho di datterini e guacamole piccante" (12€); la sua "Ajo, ojo, peperoncino e carpaccio di gambero rosso al lime con Spaghetti del Pastificio Mancini" (18€); la Bonelli'S Amatriciana con Mezze maniche fresche,

datterino infornato e guanciale croccante (14€); il "Carciofo un po' romano, un po' giudio" (10€); il "Maialino porchettato e marinato alla Birra con purè di carote affumicate e cavolo cappuccio marinato" (20€); la "Tagliata di diaframma, millefoglie di

patate e broccoletti" (20€).

Sul fronte "veg" spiccano gli "Gnocchi di rapa rossa, spuma di patate, ricotta affumicata e tè nero" (14€) e la "Tagliata di cavolfiore, spinaci saltati con uvetta e pinoli" (12€): piatti in equilibrio tra gusto e proposte healthy

che caratterizzeranno ancor più il menu Primavera-Estate '24. Passiamo ora all'analisi della situazione "liquida", alle bevande che sono irrinunciabili compagne di un pasto. Per iniziare, c'è una Carta dei Vini realizzata con cura, che comprende



etichette sia di piccoli produttori che grandi cantine, e poi vini naturali, champagne, bollicine italiane e passiti.

Buone notizie anche per gli appassionati della cosiddetta mixology: tutti i classici temi, infatti, sono stati pensati e riadattati al contesto specifico da Ivano Gambacorta, barman di lungo corso e proprietario dell'Argot Prati - Salotto del bere bene a Roma.

Al bancone bar opera la talentuosa bartender Erika Serravalli, appassionata, meticolosa, empatica, capace di creare drink personalizzati.

Oltre alle richieste custom, nella carta ufficiale troviamo il Bonelli's con Fernet e Cordiale alla menta; il Flora Mansion con Aperol alle more, St. Germain e Prosecco; l'Old School con Gin, Campari, Vermouth e Liquore alla genziana, il St. Mary con Vodka alle alici, succo di pomodoro, Tabasco, sale, pepe; e il Portuensis con Rye Whiskey, infuso di tè nero al cioccolato, Cognac alle pere, Vermouth, Angostura bitter e Peychaud's bitter: tante proposte che corrono in parallelo alla cucina, e che sostanzialmente sono rivisitazioni di drinks classici in chiave più moderna e ricercata.

BONELLI'S - DINING LOVERS DAL 1981
Via Baffi, 1 - 00149 Roma
Tel. 393/7078071
bonellis.it

Aperto: mart/ven (18:00-00:00), Sabato (12:30-00:00), Domenica (12:30-16:30). Chiuso il lunedì

Le avventure di **Mr Food** & Mrs Wine®

L'unico fumetto 100%
"food & wine"



Gustavo 'Mr Food', cuoco valente e imponente, e Valentina 'Mrs Wine', sommelier tutto pepe, sono protagonisti di un fumetto che non c'era. Personaggi - qui per la prima volta catturati in piena attività, nelle loro avventure fra cucina e sala, fra ricette tradizionali e invenzioni creative e avventori più o meno esperti.

Il tutto, sul filo dell'ironia e con uno sguardo disincantato su un mondo, quello dell'enogastronomia, in cui è stato detto e fatto tutto o quasi - al cinema, in tv, sulle riviste - fino all'esagerazione. Anche se mancava, finora, un fumetto 100% 'food & wine'...

Per acquisti, www.carbonaraclub.it/negozio

Sinfonia del gusto



specialità a suon di musica

La scritta luminosa al neon "Ascolta il tuo gusto" suggerisce l'anima del locale: uno spazio dove mangiar bene mentre si ascolta musica jazz, swing e blues "live", al quartiere Nomentano

Sinfonia del Gusto: nomen, omen, dicevano i latini, che la sapevano lunga. In effetti, come vedremo più avanti, in questo locale al quartiere Nomentano - non lontano da Porta Pia - musica e cucina vanno a braccetto, tanto che i proprietari definiscono il luogo "un vero e proprio ristorante musicale".

In attività da poco più di un anno, Sinfonia del Gusto si snoda in un ambiente di ben 300 mq - dall'ingresso fino alla cucina a vista, passando davanti ad un bel pianoforte e all'area dedicata alla musica - per circa 70 coperti. Come avrete capito, parliamo di un locale la cui cucina è accompagnata a ritmo di musica jazz, swing e blues.





In particolare, sono previsti eventi di musica live tutti i martedì e venerdì per coinvolgere gli ospiti in una cena all'insegna dell'eleganza culinaria e musicale.

La cucina è "mediterranea rivisitata", ed è opera di uno chef romano - Andrea Quarticelli - che, a dispetto della giovane età (26 anni), vanta importanti esperienze professionali.

La proposta di Quarticelli si basa su materie prime di qualità, per realizzare piatti moderni e raffinati fra mare e terra.

Si parte dalla produzione propria di pane e grissini con farine bio, in accompagnamento a burro alle acciughe estremamente cremoso. Gli antipasti







prevedono Pluma iberica, kefir e edamame; tartare di orata e idea di parmigiana; una innovativa colazione salata a tavola con cappuccino di provola e caffè in cui inzuppare letteralmente un cornetto

salato ripieno di cime di rapa e agnello stracotto; ovetto cbt poché con patata affumicata e cicorietta frita. In quanto ai primi piatti, il menu invernale offre paste fresche fatte in casa, oltre al

risotto con riso carnaroli, carciofi, animelle e tartufo nero e ai primi della tradizione romana con la pasta secca del Pastificio Mancini. Ancora, da segnalare gli gnocchi di ceci con funghi, fondo

vegetale e gorgonzola blu e due rivisitazioni, il tortello, ripieno di cacio e pepe liquido, ragù di cinghiale, scorza nera, e il plin di baccalà mantecato, la sua proteina, scarola e olive taggiasche.

Passiamo ai secondi, con uno sguardo innanzitutto alle proposte in base al pescato del giorno. Per i carnivori, due proposte interessanti sono il controfiletto di agnello cbt, birra scura, arachidi e







senape e il maialino di latte croccante, mela verde, zenzero con friggietello in tempura e fazzoletto di calamaro, uovo e asparagi. Dulcis in fundo, ovviamente, i dessert, particolarmente curati dal punto di vista scenografico ed opera della Pastry Chef Elena Coppoli ecco il funghetto con castagne,

mirtillo e cioccolato bianco (pensato per i clienti celiaci), ormai un'icona del locale, come pure il bacio, realizzato dentro ad uno stampo a forma di labbra, con gianduia alla nocciola all'interno e lamponi. Meno ricercati, ma sempre gustosi, poi, i sorbetti, diversi per ogni stagione. E non è tutto. Soprattutto a

pranzo la proposta è arricchita con fuori menu sempre nuovi (che cambiano ogni due giorni), e bisogna ricordare le diverse proposte in carta vegane, gluten e lactose free, e la concezione sostenibile di tutto, per evitare sprechi. Direttore del ristorante è Alessandro Loprete, che,



oltre alla gestione della sala, cura anche la spiegazione dei piatti ai clienti, serviti con un approccio "scenografico" che stupisce e coinvolge direttamente. Qualche parola sulla carta dei vini, che offre poco più di 70 etichette - fra bianchi, rossi e bollicine - provenienti da tutta Italia, con l'accento sulla Sicilia

(regione d'origine della proprietà, che nell'isola possiede anche un'azienda vinicola). Ci sono poi spumanti, champagne ma anche distillati di nicchia.

SINFONIA DEL GUSTO
Via R. Emilia 17 - Roma
Tel. 0696 040868 -
3201403448



Follie all'Hotel Villa Agrippina Gran Meliá

In cucina? Si fanno follie!



Per il fine dining dell'Hotel Villa Agrippina Gran Meliá, "Follie," l'Executive Chef Alfonso D'Auria ha studiato un menu con un'impronta gastronomica mediterranea personale, con uno sguardo attento alla cucina romana - carbonara in primis - e alle materie prime laziali

Villa Agrippina Gran Meliá, il luxury resort situato nel cuore di Roma affiliato al circuito Leading Hotels of the World ospita l'elegante fine dining Follie. Un locale importante, che di recente ha Alfonso D'Auria, classe 1988, nuovo Executive Chef, che testimonia un legame importante fra la

struttura e il cuoco. D'Auria, infatti, è di casa a Villa Agrippina da tempo, arrivato nel 2012 come Sous Chef, dopo un'importante esperienza da Don Alfonso e una parentesi in Cina e negli Stati Uniti, e quindi, nel corso del tempo, Chef e oggi Executive Chef del ristorante.

Nato a Pimonte, nei pressi di Gagnano (un nome che è sinonimo di pasta, di vino...), lo chef porta con sé un patrimonio di cultura e tradizione gastronomica, situazione che ha contribuito ad alimentare la sua passione per la cucina, fino a fargli decidere una carriera ai fornelli.





In qualche modo, D'Auria racconta in sintesi la sua storia, e il suo progetto gastronomico, con queste parole "Villa Agrippina mi ha accolto 12 anni fa. Nelle sue cucine sono cresciuto umanamente e professionalmente, e adesso assumo la guida di Follie con una maturità diversa, giusta per una sfida così importante. Un grande riconoscimento per me, che onorerò proponendo piatti che celebrano la versatilità gastronomica del bacino del mediterraneo, le mie origini campane e la tradizione romana, in omaggio alla città che mi ha adottato. Sarà una cucina inclusiva, che mi consentirà di sperimentare

In alto, da sinistra verso destra, Pollo marinato e laccato ai peperoni, mostarda e lattughino grigliato e Bottone di cernia, friarielli con mousse di cacio e pepe

Al centro, Tortello di genovese di manzo, il suo brodo e sfoglia di cipolla di Nepi; Capasanta scottata, caviale Asetra, Parm. Regg. vacche rosse 36 mesi e Patanegra. Qui Raviolo "caprese", ricotta di mandorla, pomodoro Piennolo e olio al basilico.





In questa pagina, Mousse di mozzarella di bufala, marmellata di San Marzano e granita di basilico. Nella pagina a fronte, in alto Anatra, mango e mosto d' uva, quindi Fiore di carciofo, cenere di liquirizia, gel di menta e gambo in tempura e Maialino nero casertano, mela Annurca e ricci di mare. In basso, infine, Sfogliatella riccia ripiena di agnello sfilacciato, mousse di Provolone del Monaco e le sue animelle, Cioccolato & Caramello al Pimento Dram (tutte le foto di queste pagine © Alberto Blasetti

e reinterpretare materie prime, sapori e texture diversi e versatili.” In particolare, dalla vivacità del panorama gastronomico capitolina, lo chef ha tratto ispirazione per una attenta ricerca alle materie prime, che si tratti di verdure, prodotti ittici o carni. Per rispettare al massimo la freschezza, la naturale bontà degli ingredienti e amplificare le loro caratteristiche distintive, così come i loro sapori, lo chef predilige le cotture brevi e strizza l’occhio alle affumicature. Aggiungete una mano esperta e abile, e potete immaginare piatti diretti e concreti, e soprattutto confortevoli, in una sorta di viaggio attraverso i sapori autentici del Mediterraneo, con le materie prime, i colori e i profumi di un territorio unico. In qualche modo, si tratta di un dialogo continuo e vivace tra terra e mare, ricco di combinazioni sorprendenti e continue sorprese. A tavole è possibile ordinare alla carta oppure optare per uno dei due percorsi di degustazione: sei portate, “Il Grande Mediterraneo” (120€) oppure quattro, “Il Piccolo Mediterraneo” (90€). Fra i piatti consigliati, il Fiore di carciofo, cenere di liquirizia, gel di menta e gambo in tempura dal sapore intrigante e fresco, la Ricciola marinata, croccante di nocciole della Toscana e crema di yogurt alla verbena, il Tortello di genovese di manzo, il suo brodo e sfoglia di cipolla di

Nepi, il Raviolo "caprese", ricotta di mandorla, pomodoro del Piennolo e olio al basilico o il Maialino nero casertano, mela annurca e ricci di mare. Immane, in rispetto alla tradizione locale, i sempre gustosi spaghetti alla Carbonara (indicata nel menu come la "vera carbonara"), che lo chef prepara con il guanciale di Amatrice croccante, avvolgendo il tutto con la cremosità del rosso d'uovo e la sapidità del pecorino romano. Infine, da segnalare la Sfogliatella riccia ripiena di agnello sfilacciato, mousse di Provolone del Monaco e le sue animelle: un piatto che accoglie contemporaneamente eccellenze campane e laziali e una delizia per gli amanti della tradizione. Citazione d'obbligo per due persone che contribuiscono a far funzionare il tutto al meglio, Francesco Minotti, Restaurant Manager, e Sergio Frasca, Food&Beverage Manager della struttura. Due parole sulla cantina, gestita dal sommelier Marco Fantilli, che accoglie circa 350 etichette: ci sono referenze classiche e grandi produttori italiani e stranieri, ma non mancano nomi di piccole aziende con prodotti di livello. Follie è aperto a cena, dal martedì al sabato.

**FOLLIE - VILLA
AGRIPPINA GRAN MELIÁ**
Via del Gianicolo, 3,
00165 Roma RM
tel 06.92590830
follie@melia.com
www.melia.com/it



Porto Quadro

Il mare a Trastevere



Due amici e l'amore sconfinato per il mare. Sembra la sinossi di un cortometraggio vagamente ispirato a *Il vecchio e il mare*, ma è invece, in estrema sintesi, la spiegazione del progetto di Porto Quadro



Non lontana da Santa Teresa di Gallura, nell'isola di smeraldo, la Sardegna, la spiaggia di Porto Quadro è un luogo quasi magico, un'oasi di tranquillità e bellezza, soprattutto fuori stagione. Due amici, appunto, Alessandro Pace e Lorenzo Pignotti, hanno quindi deciso di chiamare con il nome di Porto Quadro un nuovo ristorante che da un lato ricordasse a Lorenzo il luogo ove passa tutte le estati, e dall'altro potesse diventare sinonimo di un locale capace di portare in tavola il vero valore del mare.

Il posto adatto è stato individuato a Trastevere, fortunatamente nell'area più tranquilla di un quartiere ormai quasi invivibile, ovvero in piazza Ippolito Nievo, e alla fine dei lavori i due amici sono riusciti ad aprire il ristorante, nel luglio 2021. Oggi Porto Quadro si presenta con un ambiente raccolto, moderno, con pareti parzialmente con mattoni a vista, divanetti e

poltroncine, capace di accogliere 25 ospiti, pronti a godersi l'atmosfera del luogo e le proposte della cucina. Pochi coperti, abbiamo detto, a vantaggio di un miglior servizio. Non a caso Alessandro afferma *"Preferiamo poter dedicarci a pochi ospiti alla volta così da garantire sempre il miglior servizio in sala senza mettere sotto pressione la cucina"*. La filosofia della cucina prevede di lavorare

esclusivamente pescato locale di qualità, con il quali viene costruito un menu stagionale. Il menu, in ogni caso, comprende anche qualche piatto signature che rimane in carta tutto l'anno, come il bignè di baccalà mantecato con maionese allo zenzero e cacao amaro (un piatto che vuole attenuare la sapidità del pesce con incursioni di altri curiosi ingredienti) o il tonnarello con pesto di



pistacchio, burrata e gamberi rossi crudi. Il menu quindi varia sempre nella proposta del pesce, rifornito da Ittica Urbano, ma anche delle verdure che arrivano direttamente dai banchi del Mercato Trionfale. Tra i piatti della passata stagione fredda vogliamo ricordare almeno gli straccetti di seppia con broccoli, cime di rapa e pane croccante; scaloppina di tonno al limone, sedano rapa, porcini in due consistenze e nasturzio; spaghetti all'aglio, olio, peperoncino, alici e broccoli in tre consistenze; polpo

rosticcato, cime di rapa e brie; tartare di mormora con mela verde, cetriolo, zenzero e arancia. Per quelli della bella stagione, vi lasciamo il piacere della scoperta. La cucina è il regno di Lorenzo Pignotti, nato a Passoscuro, che ha un legame quasi viscerale con il mare. Dopo un'esperienza professionale durata sei anni in un bistrot romano, Pignotti ha intrapreso una strada parallela, quella della lavorazione dei preparati di mare in una pescheria della città: un'esperienza certamente fondamentale per

approfondire lo studio sul pesce. La quadratura del cerchio è stata poi ovviamente la nascita di Porto Quadro, dove lo chef ha la possibilità di creare personali e gustosi giochi di consistenze e sapori. Sapori apprezzabili non solo nei piatti marinari, ma anche nei dessert, sempre opera dello chef. Il risultato del lavoro di Lorenzo è sintetizzato dalle parole di Andrea *"Da Porto Quadro si mangia il pesce in maniera diversa"*. Sempre Andrea consiglia anche di provare l'esperienza dei percorsi degustazione, pensati per soddisfare

tutti i gusti offrendo una visione delle potenzialità del locale. C'è da aggiungere qualcosa sulla carta dei vini, che le note ufficiali utilizzate per la scrittura di questo articolo definiscono *"frutto di un'attenta ricerca sull'etichette di nicchia, di*

piccoli produttori di grandi vini di qualità". Non resta che verificare di persona questa affermazione!

PORTO QUADRO
Piazza Ippolito
Nievo, 13, Roma
Tel. 340 864 0569
portoquadrosrls@gmail.com



Due cuori e una capanna, anzi un ristorante: Ego

La storia di una giovane coppia fra cucine e cantine e un progetto - realizzato! - di un ristorante dalla spiccata personalità e dai sapori insoliti, curiosi, sorprendenti...



Per un cuoco, come è noto, cucinare significa amare... o forse, per meglio dire, trasmettere amore ai propri ospiti attraverso la preparazione dei piatti.

Amore e cucina sono intimamente legati, dunque, e un'ennesima prova di questo, in qualche modo una variante sul tema, è la storia che stiamo per raccontarvi.

Beatrice Venturini, ventisei anni, originaria del lodigiano, viene introdotta dal padre al mondo del vino. Successivamente (2017) Beatrice segue il corso Alma di Sala, bar e sommellerie.

Da qui inizia un percorso che comprende uno stage

alla Madonnina del Pescatore a Senigallia (AN), esperienza che si protrae per i successivi 4 anni, da Laite, a Sappada (UD). Da questi due ristoranti stellati, e dalla sala, Beatrice si avvicina maggiormente al vino, spostandosi in Spagna, a Bilbao e infine a Madrid. Nella capitale, approda nella cucina di DiverXO, il locale trisstellato di Dabiz Muñoz, noto come uno degli chef più eclettici (eufemismo) di sempre. Galeotta fu quella cucina, evidentemente, perché qui Beatrice conosce Lorenzo De Lio, ventottenne romano, che come lei ha frequentato un corso della scuola Alma. L'esperienza successiva è nella brigata

di Bistrot 64, locale della capitale che ottenne una stella sotto la guida in cucina di Kotaro Noda. Ed è proprio Noda - oggi alla guida de Il faro a Tokio - che lo sprona ad andare all'estero, dopo un anno di servizio. Atterra così in Spagna, prima nella

cucina del Mugaritz, due stelle Michelin, e poi da DiverXO, che, come accennato, ne ha tre, dove lavora per cinque anni. Dopo una breve parentesi a Londra, Lorenzo torna a Madrid e conosce Beatrice, che diventa anche la sua compagna di



vita. La ricerca, comunque, non è finita: i due prendono la volta di Zurigo, dove si muovono tra ristoranti importanti, e





poi cambiano completamente panorama, con un viaggio itinerante di sei mesi in Messico.

Alla fine, i giovani tornano in Italia, a Roma, e identificano in un locale di via Etruria il posto dei loro sogni e desideri: è il primo passo per la nascita di Ego, un ristorante che rappresenta la loro immagine di ristorazione. *"Ego è l'io, la coscienza di sapere ciò che sei, e abbiamo scelto questo nome perché rappresenta la nostra idea - racconta Beatrice Venturini - quel che siamo, le nostre passioni. È un luogo molto personale, somma di tutte le nostre esperienze, quello che ci piace, della ricerca che ci ha portato a essere*

ciò che siamo e ciò che vogliamo mostrare con questo ristorante".

Ego è dunque un progetto condiviso, quasi sintesi delle idee e dei gusti di entrambi, che si è materializzato in un locale piccolo ed accogliente, con appena otto tavoli, per 18 coperti al massimo. Un locale dalle forme sinuose, con soffitto nero a smalto ed uso di materiali come ferro e sabbia, il tutto con una mise en place essenziale e ben determinata. Un progetto condiviso, con una chiara distinzione dei ruoli - Beatrice in sala e Lorenzo ai fornelli - e una cucina, come dice Lorenzo *"(...) contaminata al 100%, con un occhio sempre alla tradizione...*

italiana o spagnola?

Dipende da quello che sto creando".

Una cucina che evidentemente non rinnega le radici, ma è aperta a influenze dal resto del mondo... *"La nostra aspirazione è rendere questo un punto di incontro fra culture, dove ogni ricetta è rielaborata con ingredienti e sapori dell'altra parte del mondo, nuove tecniche di cottura e preparazione".*

La proposta attuale si struttura in due percorsi degustazione (da 5 e 8 portate), e uno (ridotto, da 3) a scelta dello chef. La linea è essenziale, pulita, incentrata principalmente sul gusto e la golosità *"perché il cliente deve innanzitutto disfrutar*

(godere), come dicono in Spagna": da segnalare, ad esempio, le proposte del menu "Allegretto", che dopo il tris di entrée - Croqueta alla Carbonara, Tartelletta di Raclette e Tacos de Huitlacoche - prosegue tra il Pincho servito con un bao e salsa Chili Crab, il Raviolo ripieno di Chicken Masala e Peperoni, e il Magret di Anatra con Senape di Rucola al Wasabi, e olio al fumo. In "Adagio" si spazia fra Ostrica en escabeche, Lardo e Thonburi, il Foie gras con Anguilla, Tuorlo e Orecchie di Giuda, Dumplings alla Vaccinara e Pesce di stagione alla Yakitori, Pil pil al Chile ancho, Salsa Xo e Piquillo. Coerentemente con il menu, davvero

eterogeneo, è la carta dei vini che - curata da Beatrice Venturini - è un viaggio fra Italia, Spagna, Francia, ma prevede anche puntate in Germania, Ungheria, Sudamerica, e Giappone, con una selezione di sakè. Come si sarà capito anche solo dalla scelta di sakè, l'idea alla base degli abbinamenti è quella di presentare proposte non convenzionali, adatte alle differenti declinazioni della cucina e capaci di stuzzicare gli ospiti.

EGO

Via Etruria 35

tel. 342 5470 485

Aperto a cena, sabato anche a pranzo.

Domenica chiuso.

www.egoroma.it





Mr Food & Mrs Wine[®]
Mr Food
MANGIARE • BERE • VIAGGIARE • UOMO • DONNA

Mr Food & Mrs Wine
è un'iniziativa

© **MOTOPERPETUOPRESS** srl

www.mr-food.it www.carbonaraclub.it www.facebook.com/carbonaraclub