

I piaceri della tavola

pizza



FANTASIE DI NAPOLI

Fra gli ottimi fritti, da provare le chiacchiere (impasto di pizza fritto condito con pomodoro e parmigiano), le mozzarelle in carrozza e i croccché. Mentre tra le tonde dell'impasto leggero e dal cornicione alto e ben cotto (anche ripieno), si segnalano la "Salisiccia e friarielli", la "Vesuvio" e le pizze fritte. Non mancano i primi e secondi di pesce. Via Massa di San Giuliano, 565. No lunedì a pranzo. 15 euro. 06/2262990

etnica



CANTINA TIROLESE

Bervenuti in Austria. In questa "cantina" dove ogni dettaglio rimanda al Tirolo, si viene per gustare Fondue bourguignonne, con salsa, stinco di maiale affumicato e wurstel con crauti. Imperdibile la sacher. 30

euro. Via Vitelleschi 23, 06.68135297. No lunedì, sabato a pranzo

lo sfizio



7 MINUTI

Tanto dura il tempo del piacere intenso in questa gelateria in cui provare "la tentazione dei Papi" alla nocciola, "l'oro verde" al pistacchio o il gusto robiola e pere. Via Massaciucoli 78/80, 06.6610583. Sempre aperto

enoteca



BUCCONI

Qualità della proposta gastronomica e una monumentale selezione di vini, che raggiunge le profondità del globo vitivinicolo, offrendo uno spaccato nitido dei vitigni, delle tecniche di vinificazione e degli stili della penisola. Sono, da sempre, elementi che caratterizzano questa storica enoteca. Via di Ripetta, 19-20. 06.3612154. No domenica

centro benessere



BIUTI

Bellezza e natura si incontrano da Biuti, Beauty and Tea. Decine i trattamenti con prodotti rigorosamente naturali come la pasta di cera orientale al miele. Hammam, massaggi e percorsi di coppia. Via dei Colli Portuensi 192, tel. 06.58203364

negozio



MODERNITÀ

Nel regno di Sabina Sodero troverete tante idee per regali simpatici e accessori per arredare la vostra tavola. Si va dalle



a cura di Valeria Forgnone, Viola Giannoli, Sara Grattoggi, Laura Mari, Fabrizio Russo, Laura Serloni e Loredana Tartaglia

I prezzi indicati si intendono esclusi di bevande

Disegno di Mojmir Jezek

ceramiche

inglesi Portmeirion alle tovaglie americane, dal grembiule Ulster Weavers agli stampe colorati per i muffin. Poi, tappi, orologi e levagnette da cucina. Via Sastina 19, 06.4743156. No domenica, lunedì mattina

catering



CUP CAKE EVENTI

Un matrimonio perfetto è possibile grazie ai wedding planner di Cup Cake, un'agenzia che si occupa non

solo di ricevimenti, ma anche di marketing e comunicazione aziendale. Si preoccuperanno proprio di tutto, dal make up al tableau fino al disbrigo di ogni pratica burocratica. Da 30 euro a persona. 345.6430680

Bed & Breakfast



A ROMA TIBURTINA

Il nome non mente. Sono a due passi dalla nuovissima stazione Tiburtina le camere di questo grazioso appartamento nascosto in una silenziosa stanzina privata. La colazione all'italiana è servita nella cucina comune, a disposizione degli ospiti. 55-70 euro per la doppia. Via Giuseppe Rondinini 7, 06 4384389.

agriturismo



CASALE PEPE Costantino Cilia vi accompagna in un soggiorno di relax tra boschi secolari e ottima cucina tipica della zona. Via Quadrella 26, Palestrina, 06 9535029, www.casalepepe.com

fattorie



MONTE PIMPIO Azienda bio con agriturismo chic dove comprare farro, ceci, olio,

marmellate, lentichie, cotognata. Strada comunale Barca di Aviano snc - Civitella d'Agliano (VT). 0761.1763206.

mare



TRATTORIA DEL MARE

La cucina della tradizione da apprezzare nella sala rustica o affacciati sul mare. Alla zuppa di cannellini e cozze seguono le fettucine con sugo di rombo e basilico e i classici calamari alla piastra. 25 euro. Via Molo Innocenziano 35, Anzio, 06/9846965. Chiuso: lunedì

campagna



ORTOBIO

Alessandro Pascali propone piatti bio e a km zero. Da provare crema finocchi e patate e involtini di Fassone all'uvetta. Via Colle Iannone 1, fraz. San Luigi, Poggio Mirteto (RI). Aperto venerdì a cena, sab pranzo e cena e dom. a pranzo. 25 euro. 0765.24497