

2night.

**LA NOTTE
DELLE CELEBRITA'**

2night Guide - Roma 2016

2night.

DIR. RESPONSABILE:

Giorgio Govi

ART DIRECTION:

Daniele Vian (daniele.vian@2night.it)

IMPAGINAZIONE & GRAFICA:

Diana Lazzaroni, Giorgia Vellandi, Riki Kontogianni

COPERTINA: Diana Lazzaroni

STAMPA: Chinchio Industria Grafica - Rubano (PD)

HANNO COLLABORATO:

Elisabetta Pasqualetti, Francesca Demirgian, Lorenzo Coletta, Mariagiovanna Bonesso, Giulia Azin.

AREA COMMERCIALE & PUBBLICITÀ:

info@2night.it

testata reg. presso il Trib. di Venezia,
n. 1444 - 11 Marzo 2003 pubblicato in Italia,
2016 anno XIII, Primavera 2016

Znight Magazine lo trovi a:
Roma, Milano, Torino, Bologna, Firenze,
Venezia, Napoli, Palermo, Bari, Catania, Padova,
Rimini, Brescia, Verona, Lecce, Trieste, Pescara,
Treviso, Bergamo, Ragusa, Vicenza, Teramo,
Udine, Taranto, Pordenone, Matera, Cesena,
Siracusa, Monza, San Marino, Barletta, Varese,
Gorizia, Brindisi.

con il patrocinio di



2night.

SU

NOKIA LUMIA

Cerca un locale, un ristorante
o un evento vicino a te

Cerca per parola chiave, tipo di cucina
o di ambiente

Leggi le schede ricche di dettagli,
guarda le foto dei locali,
leggi i commenti degli utenti,
visualizza sulla mappa

Cerca 2night su
Windows Phone
Marketplace



Windows Phone

Put people first.

La Notte delle Celebrità

Essere famoso è il prerequisito necessario per asurgere allo status di celebrità. Non dovrebbe essere tuttavia l'unico perché la celebrità deve essere appunto "celebrata" vale a dire "glorificata e onorata". I meriti della persona famosa dunque dovrebbero andare di pari passo con la notorietà datagli dall'attenzione dei mass media. Questo pistolotto vale in linea teorica. In pratica oggi la fama è un valore sufficiente per fare il salto da persona famosa a celebrità. In Italia in particolare siamo degli specialisti sull'argomento, il raggiungimento della fama è per noi una medaglia meritevole di celebrazioni pubbliche al di là delle ragioni che hanno portato a questa fama (Fabrizio Corona docet).

Consapevoli di questa passione abbiamo selezionato alcune celebrità di varia natura (giornalisti, attori, personaggi della televisione, musicisti) accomunate dal sottile fil rouge di "stare simpatiche a noi" e dal sapere raccontare con passione la città in cui vivono ed i locali che frequentano.

Giorgio Govi

editoriale

NEW LOGO NEW LOOK NEW SOUL

QUALI SONO I LOCALI E LE SERATE CHE VANNO?

Il nuovo 2night.it
ordina i luoghi e gli eventi
della notte per popolarità.
Abbiamo reso il ristorante cool,
la serata figa, la disco che tira
e l'aperitivo da non mancare
un'equazione matematica...
una sintesi che prende
in considerazione sia l'utente
che dice la sua sui social network,
sia la maggioranza silenziosa
che digita sul motore di ricerca.

2night.

Ristoranti, locali ed idee per la tua serata

2night.

Ristoranti, locali ed idee per la tua serata a Roma

ROMA

RESTAURANT COCKTAIL BAR PUB NOTTI LOCALI

I Club Della Versilia

Assolutamente...
Pomeriggio...
Cena...



Fissa A Gogo!

Le Tentazioni
Del Diamante



I Club Di Rimini

Deep in soulful'n'h
Weekend

L'ATTO MISTERO

2night.

Locali a Milano

MILANO

Locali, feste, club, disco, aperitivo, ristoranti...

RESTAURANT COCKTAIL BAR PUB NOTTI LOCALI EVENTI E OGNI ALTRE NOTTE



Cirque Du Soleil In Alegria

A novembre e dicembre, un spettacolo di teatro, danza, musica e circo.

da 18 euro



Guida Ai Ristoranti
Michelin 2013: I
Migliori Ristoranti D'
Italia



B-zovvie
Festival A
Milano



**OOKCIT
MILANO**

Bookcity
Milano



Ramatstein In
Concerto Nel
2013



**RISTORANTI
TRENDING**

Scopri i ristoranti più
trendy della città con
una classifica basata su
social e recensioni.



Shatoh One
Sushi Bar



Tutti Gli Eventi



Gianni Morandi
A Padova Per

Centro Storico

Fluid <i>cocktail bar</i>	pag 15
Camponeschi <i>ristorante</i>	pag 46
Elegance Café Jazz Club <i>live e cocktail bar</i>	pag 34
La Locanda Del Prosciutto <i>wine bar e prosciutteria</i>	pag 15
Tanto C'è Tempo <i>bistro e cocktail bar</i>	pag 46

Trastevere

Blow <i>bistro e cocktail bar</i>	pag 47
BComeBio <i>bistro bio a km0</i>	pag 47
Percorsi <i>bistro e cocktail bar</i>	pag 23
Pimm's Good <i>bistro e cocktail bar</i>	pag 52

Prati

Bukowski's Bar <i>bistro e cocktail bar</i>	pag 28
Caffè Portofino <i>caffetteria e cocktail bar</i>	pag 29
Etilico <i>cocktail bar</i>	pag 28
Porto Fish and Chips <i>ristorante</i>	pag 20
Quarto Burger <i>burger house</i>	pag 20

San Giovanni

Piccadilly Roma <i>bistro e cocktail bar</i>	pag 40
Ristorante Hari <i>ristorante giapponese</i>	pag 41
The Race Club <i>cocktail bar</i>	pag 55

Monti

Bar Monti <i>caffè e cocktail bar</i>	pag 55
---------------------------------------	--------

Termini

Il Cuore Di Napoli <i>pizza e cucina napoletana</i>	pag 15
---	--------

Aventino

Rosso <i>ristorante e cocktail bar</i>	pag 61
--	--------

Ostiense - Garbatella

Angeli Rock <i>pizzeria e ristopub</i>	pag 61
ArBar <i>bistro e cocktail bar</i>	pag 60
Ex Mercato <i>bistro e cocktail bar</i>	pag 21
Ristorante Yoshi <i>ristorante giapponese</i>	pag 20

Marconi

Stazione 38 <i>bistro e cocktail bar</i>	pag 52
Chipsy Amsterdam <i>street food</i>	pag 60

Salario

Mr Doyle – Birra Artigianale & Smoke Barbecue <i>steak house e pub</i>	pag 34
Pepe Nero <i>ristorante e pizzeria</i>	pag 35
Jamboree Pub <i>pub</i>	pag 40

Eur

Il Razionale <i>ristorante e cocktail bar</i>	pag 66
---	--------

Flaminio

Pinturicchio 40 <i>ristorante</i>	pag 14
-----------------------------------	--------

Gianicolese

Le Bon Bock <i>scottish pub</i>	pag 40
---------------------------------	--------

Laurentino

Barcellona Caffè <i>bistro e cocktail bar</i>	pag 68
---	--------

Cinecittà

Blanco UrbanSPA & Restaurant <i>Spa, ristorante e cocktail</i>	pag 69
---	--------

Pigneto

Red Note <i>jazz club e cocktail bar</i>	pag 66
--	--------

Ladispoli

Pinar Club <i>club latino</i>	pag 74
-------------------------------	--------

Interviste a cura di Francesca Demirgian e Lorenzo Coletta

LA NOTTE DELLE CELEBRITÀ

C'è una sola cosa al mondo peggiore di essere sulla bocca di tutti, ed è di non essere sulla bocca di nessuno.
(Oscar Wilde)



© Thomas hawk - www.flickr.com bit.ly/1SwNLYg

La Roma "fashion" di Anthea Sanna

Si chiama Anthea, ha 27 anni, è un architetto e una seguitissima fashion blogger. Il suo blog si chiama Anthea's Fashion e spazia dalla moda al beauty, dal design alla lifestyle, fornendo a tutte le sue followers tanti interessanti consigli di stile. Anthea è anche una romana doc, nata e sempre vissuta nella Capitale. Se Roma fosse un abito, per Anthea sarebbe un tubino nero: intramontabile, sempre cool e perfetto in ogni momento della giornata. Potevo non approfittare del nostro incontro per farmi dare qualche consiglio sui miei look? E, infatti, io e lei, tra una chiacchierata e l'altra, ce ne siamo andate in giro per shopping nelle vie più cool di Roma - via Cola di Rienzo, viale Europa, via Frattina, via Condotti, via Veneto - e sapete cosa ho scoperto? Che Anthea è una fantastica guida anche se si parla di locali.

A cura di Francesca Demirgian

Cosa ami di più di Roma?

Sono romana di nascita e vivo tutt'ora a Roma anche se per il blog mi capita spesso di spostarmi. Amo la mia città, anche se caotica, perché la sento mia. Amo vivere il centro. Roma è una città molto ricca e sono le persone che la vivono a renderla tale. Il romano medio è una persona ospitale che accoglie anche chi non è del luogo. Penso che sia una città a dimensione d'uomo nonostante la grandezza.

Quali luoghi di Roma ti ricordano dei momenti speciali?

Il Gianicolo mi evoca sempre belle emozioni, è un posto tranquillo dove si percepisce la città nella sua interezza con quella vista panoramica che ti toglie il fiato. Mi ricorda l'infanzia questo luogo,

quando la mattina andavo a vedere il teatrino delle marionette e il cannone che sparava alle 12. Mi piace molto anche Fontanella Borghese e via Condotti.

La tua passione per la moda è nata a Roma? Quando e come?

Sì, a Roma devo anche questa splendida passione, o meglio, la devo a mia nonna che era sarta in una boutique romana circa 50-60 anni fa e che quando sono iniziata a crescere mi ha insegnato a riconoscere le stoffe, mi ha portato nelle boutique nascoste di via dei Giubbonari, di piazza Argentina.

Ultimamente nei locali di Roma sta spopolando lo stile industriale e spiccano sempre di più i dettagli di design: da architetto e da fashion blogger



Colazione e... shopping

La sua colazione preferita è da **Cantiani**, un bar pasticceria che si presenta molto bene e che propone tanti prodotti di produzione propria. "I cornetti sono buonissimi e poi, finita la colazione, hai tutti i negozi di via Cola a disposizione".

Pranzo alla romana

Quando vuole mangiare romano, Anthea va dall'**Osteria Cicerone** in zona Prati. "Un ristorante tipico romano con un ottimo rapporto qualità prezzo e tanti piatti della tradizione", anche questo vicino ad alcune delle più allettanti vie dello shopping romane.



Per mangiare quando voglio

Capita di non avere orari, soprattutto quando si è fashion blogger. Per mangiare senza orario, Anthea va da **Eataly**, dove la proposta è davvero ampia e soprattutto dove si può mangiare ciò che si vuole all'ora che si preferisce.





che scrive anche di design, cosa ne pensi?

Roma in quanto a design è stata sempre dietro a Milano, quindi credo che questo cambio di passo (e di stile) da parte di molti locali sia un aspetto positivo per rendere la città più moderna.

Qual è il bar dove ami fare colazione a Roma?

Senza dubbio Cantiani a via Cola di Rienzo. I cornetti sono buonissimi e poi, finita la colazione, hai tutti i negozi di via Cola a disposizione.

E quando sei in giro per la città all'ora di pranzo, dove ti fermi?

Se ho voglia di mangiare romano vado dall'Osteria Cicerone, a Prati. Un ristorante tipico romano con un ottimo rapporto qualità prezzo e tanti piatti della tradizione. Altrimenti mi piace andare da Eataly, dove posso mangiare quello che voglio a qualunque ora.

Consigliami un posto e un look per un aperitivo con le amiche?

Per un aperitivo cool, il mio posto preferito è il Mò mò in zona Monteverde, il cuore fashion di quella zona. Per quanto riguarda il look, direi jeans skinny, scarpa col tacco non eccessivamente alto, maxi maglia con accessori e maxi

borsa. Per i colori punterei su toni caldi: un arancio, un marsala, un senape, tinte alla moda ma non troppo eleganti.

E se stasera usciamo, dove mi porti? E come ti vesti?

Il Mò Mò lo confermo, altrimenti è carino il Gauchos (ce n'è uno in via Battistini e uno all'Eur), un locale di ispirazione argentina, frequentato anche da calciatori e personaggi dello spettacolo. Per l'outfit serale mi sento più libera. Direi di indossare un tubino nero classico o con glitter, una décolleté di tonalità che riprendano l'abito, una clutch e un cappottino sui toni scuri, senza mai dimenticare gli accessori luminosi.

Dopocena, invece, sei più per una serata in discoteca o per una chiacchierata con le amiche?

La seconda. E solitamente con loro vado a La Zanzara, a Prati, oppure sull'Ostiense dove i locali sono tantissimi.



info

Cantiani

Via Cola di Rienzo, 234. Roma

L'Osteria di Cicerone

Via Cicerone, 22. Roma

Eataly

Piazzale XII Ottobre 1492, snc. Roma

Mò Mò Republic

Piazza Carlo Forlanini, 10. Roma

Gauchos

Via Mattia Battistini, 606. Roma

Gauchos

Via Amsterdam, 74. Roma

La Zanzara

Via Crescenzio, 84. Roma



Aperitivo modaiolo

Per un aperitivo con le amiche davvero cool, lei sceglie il **Mò Mò**, "il cuore fashion della zona di Monteverde". "Jeans skinny, scarpa col tacco non eccessivamente alto, maxi maglia con accessori e maxi borsa" e che l'aperitivo abbia inizio.

Cena argentina

Per la cena Anthea spazia, non solo con il look, ed ama andare al **Gauchos**: "un locale di ispirazione argentina molto curato e frequentato anche da calciatori e personaggi dello spettacolo".



Per un cocktail

Niente discoteca, Anthea, dopocena, vuole un cocktail tra amici e solitamente va a prenderlo a **La Zanzara Bistrot**, un locale "all day long", punto di riferimento nella zona di Prati. Un ristorante pungente, irriverente, sempre pronto a stuzzicare i clienti.





Pinturicchio 40

Viale Pinturicchio, 40 - Roma. T. 063227310.
Tutti i giorni dalle 10:00 alle 15:30 e dalle 17:00 alle 0:30.

Pinturicchio 40 nasce da un'idea di quattro giovani campani appassionati della buona tavola che hanno saputo creare un ambiente dinamico con una proposta culinaria basata sulla materia prima sapientemente lavorata. Cibo per l'anima con le eccellenze del sud ed un occhio di riguardo per il panorama

nazionale e internazionale. Il menu varia stagionalmente cercando di soddisfare tutti i palati: comprese proposte senza glutine. Interessante carta dei vini.



La Locanda Del Prosciutto

Via Del Gesù, 81 - Roma. T. 0689674765.
Tutti i giorni dalle 12 alle 23.

Il nome è un programma chiaro: taglieri con salumi e formaggi ricercati e rari, perle gastronomiche regionali accompagnate da schiacciata toscana, pizza ripiena e pane cotto a legna. Non mancano i vini: oltre un centinaio le etichette. Per un pranzo veloce, un aperitivo diverso e una cena in centro.



Fluid

Via Del Governo Vecchio, 46/47 - Roma.
T. 066832361.
Tutte le sera dalle 18 alle 2.

Tra i locali che vanno per la maggiore in centro, da oltre 10 anni: il Fluid è un cocktail bar in cui il design più ricercato incontra il bartending di alto livello, dando vita ad una location che ogni sera è sold out. Tante proposte nella carta del beverage, dal vino ai cocktail più ricercati. Aperitivo a buffet e serate di musica dal vivo.



Il Cuore Di Napoli

Via Cernaia, 31 - Roma. T. 0644340252.
A pranzo e cena, chiuso domenica a mezzogiorno.

Un accogliente ristorante tra piazza della Repubblica e stazione Termini dedicato alla cucina partenopea, quella casalinga di una volta. Il Cuore di Napoli ha un ambiente familiare e un menù ricco di succulente prelibatezze: pesce, pizza cotta al forno a legna e tanti dolci della tradizione.

La Roma “da pendolare” di Carlo Conti



Carlo com'è Roma vista da un “toscanaccio” doc come te?

Intanto permettimi di correggerti subito: com'è Roma vista da un fiorentino doc, che è più appropriato. Sai, noi ci teniamo molto... Detto questo, come ti puoi immaginare, per un fiorentino al centro del mondo, ovviamente c'è soltanto Firenze e tutto quello che contiene: si mangia meglio solo a Firenze, si dorme meglio solo a Firenze, i monumenti più belli sono lì, ecc. Spesso insieme ai miei autori, che sono tutti romani, giochiamo sulla mia fiorentinità e sulla loro romanità. Chiaro che quando sono arrivato mi sono trovato di fronte ad una situazione completamente diversa: Roma è una città gigantesca, enorme, quasi impressionante rispetto alla mia piccola città di provincia. Però mi sono trovato subito bene, specialmente per il clima, poiché io sono molto freddoloso e i tre o quattro gradi in più che ci sono a Roma rispetto a Firenze mi sono piaciuti molto, e poi come si fa a non amare questa città soprattutto in quelle giornate meravigliose di primavera o di fine autunno quando Roma diventa poesia pura. Inoltre mi piace rimarcare sempre con orgoglio

A cura di Lorenzo Coletta

quante meraviglie noi fiorentini abbiamo portato a Roma nell'architettura e nell'arte.

Da “ospite” della Città Eterna, c'è qualcosa della vita quotidiana di Roma che ti ha colpito particolarmente?

Senza alcun dubbio: il caos e il traffico. Nonostante ormai siano anni che vengo fisso a Roma per lavoro, non mi ci sono ancora abituato, e forse non mi ci abituerò mai. E la cosa che mi colpisce di più del caos cittadino romano è come da un momento all'altro, magari sulla stessa strada o piazza, si passi dall'inferno di macchine e clacson, al vuoto e alla calma assoluta, una volta superata l'ora di punta. Tu magari percorri un tratto che durante il giorno si fa, quando va bene, in un'ora di coda, mentre la sera lo superi tranquillamente in 2 minuti. In pratica, dopo le nove di sera la città torna ad avere dimensioni e tempi umani, come se essa stessa sentisse il bisogno di riposarsi dopo un'infinita giornata colma di stress, questo mi ha sempre incuriosito e fatto sorridere. Mi ha sempre colpito, poi, come in certi periodi dell'anno Roma - come ad agosto, per esem-



Foto di Diego [www.flickr.com bit.ly/1oCyqZW](http://www.flickr.com/bit.ly/1oCyqZW)
*img non rappresentativa del locale

Amatriciana my love

Altro indirizzo testaccino amato da Carlo è la **Trattoria dello Scopettaro** “specie per la sua amatriciana, perfetta e per le puntarelle, un piatto che ogni volta che vengo a Roma devo mangiare per forza”.



Foto di Dana Moos [www.flickr.com bit.ly/1Q3yxqJ](http://www.flickr.com/bit.ly/1Q3yxqJ)
*img non rappresentativa del locale



L'aperitivo a Ponte Milvio

Per l'aperitivo Carlo Conti va sempre da **Met**, a Ponte Milvio. “Questo è stato il primo locale in assoluto che mi sono trovato a frequentare a Roma, agli inizi della mia carriera. E per questo ha un posto speciale nel mio cuore”.



pio - si trasformi completamente in un'altra città, come se tutti da un momento all'altro sparissero. Questo mi colpisce molto, ma in maniera assolutamente positiva.

Pur essendo ormai Roma a tutti gli effetti una metropoli mondiale, secondo te esistono angoli della città dove si respira ancora aria "di provincia", come magari succede a Firenze?

Più che aria di provincia a volte si respira un'aria colma di umanità, soprattutto in alcuni quartieri di Roma, come ad esempio Trastevere o Testaccio, dove ogni tanto mi capita di andare. Ecco, lì si respira ancora l'umanità, o meglio la "romanità", almeno per come la intendo io, ossia quel senso di appartenenza ad una comunità, dove tutto è di tutti, dove ci si aiuta l'un l'altro, come in una grande e unica famiglia. Roma rimane una città cosmopolita e al centro del mondo, come è giusto che sia per una capitale del genere, però fa bene alla città stessa che si mantengano questi luoghi dove si respiri ancora forte questa "romanità", che poi in fondo, sono proprio queste le cose che rendono la Città Eterna unica al mondo.

Ma oltre Trastevere e Testaccio, qual è la Roma che Carlo Conti ama particolarmente?

Io vengo a Roma sostanzialmente per lavoro e onestamente non ho mai avuto tanto tempo libero qui per potermi divertire, tant'è che ho fatto poche amicizie romane. Quando vengo a Roma spesso mi capita di frequentare, invece, "fiorentinacci" come me trapiantati da queste parti, come Pieraccioni e Panariello. Ma in realtà i luoghi che frequentiamo non sono poi molti. Non vado mai, ad esempio, alle prime cinematografiche, rarissimamente a teatro. Poi, da quando mi sono sposato, confesso che esco ancora meno di prima. Ma comunque due o tre locali nel cuore ce li ho ancora, come il Met, o l'ostaria Le Papere. Qual è la Roma che amo particolarmente? Mi viene da rispondere, e in fondo è così, visto che vi ho trovato casa, Roma Nord, Monte Mario e tutta la zona della Camilluccia, ma forse perché in fondo rimane la parte di Roma geograficamente più vicina a Firenze...



info

Agustarello

Via Giovanni Branca, 100. Roma

Lo Scopettaro

Lungotevere Testaccio, 7. Roma

Met

Piazzale Ponte Milvio, 34. Roma

Dal Toscano

Via Germanico, 58-60. Roma

Pagus

Via Emery. Roma

Le Papere

Via del Casale di San Basilio, 211. Roma



*img non rappresentativa del locale

I sapori di casa

*"I sapori della mia terra qui a Roma li ritrovo sempre **Dal Toscano**, a Prati". Una bistecca alla Fiorentina "tagliata e cotta come Dio comanda - ci confida - e poi la ribollita e i crostini di fegatelli sono esattamente quelli con cui sono stato cresciuto e pasciuto".*

Il pranzo di lavoro

A pranzo spesso lo si trova a tavola insieme ai suoi autori da **Pagus**, una piccola trattoria di fronte agli studi televisivi della Rai a Saxa Rubra. *"Una cucina modesta, ma assolutamente genuina - dice Carlo - L'ideale per ricaricare le batterie a metà giornata senza rinunciare al gusto di mangiare bene".*



La cena a due

Per una cena speciale, l'osteria **Le Papere** a San Basilio. *"Ho scoperto questo posto delizioso grazie al consiglio di un amico qualche tempo fa e ne sono rimasto perdutoamente innamorato. Il pesce è buonissimo, la carne pure. I proprietari sono simpaticissimi, insomma il posto giusto per una serata allegra".*





Ristorante Yoshi

Via Ostiense, 64 - Roma. T. 065745227.
Tutti i giorni a pranzo e a cena.

Difficile non rimanere conquistati dalla piacevole atmosfera zen dello Yoshi, ristorante giapponese in zona Ostiense dal design moderno ispirato alla tradizione nipponica più autentica. Pesce freschissimo per le specialità della cucina giapponese: sushi, sashimi e temaki sono solo alcune delle numerose proposte.



Quarto Burger

Via Crescenzo, 52 - Roma. T. 0645432249.
Tutti i giorni a pranzo e a cena.

Originale hamburgeria tra le più famose di Roma dove il grande classico della cucina d'oltreoceano incontra i sapori romani. Tra una fresca birra artigianale e una porzione di chips di patate fatte a mano, troviamo una trentina di hamburger tra cui scegliere, anche vegetariani. Il pane è firmato Gabriele Bonci.



Porto Fish and Chips

Via Crescenzo, 56 - Roma. T. 0645505797.
Pranzo e cena tutti i giorni.

Arredi di recupero, vecchi tavoli e lampade, la porta di un container e finestre a forma di oblò per questo locale in zona Prati che molto ricorda le vecchie taverne portuali. Cucina di mare semplice, ma curata, con fish and chips, wrap di pesce, cartocci di fritti, primi e secondi. A pranzo buffet a poco meno di 10 euro.



Ex Mercato

Via Francesco Negri, 9 - Roma. T. 065746758.
Tutte le sere dalle 17. Lunedì chiuso

La zona è tra quelle emergenti di Roma, Ostiense, e l'Ex Mercato ne incarna perfettamente i tratti proponendosi come un locale giovane al passo con le ultime tendenze dalle strutture in stile industriale. La specialità da provare sono le polpette proposte in una decina di ricette. Cocktail bar con drink con

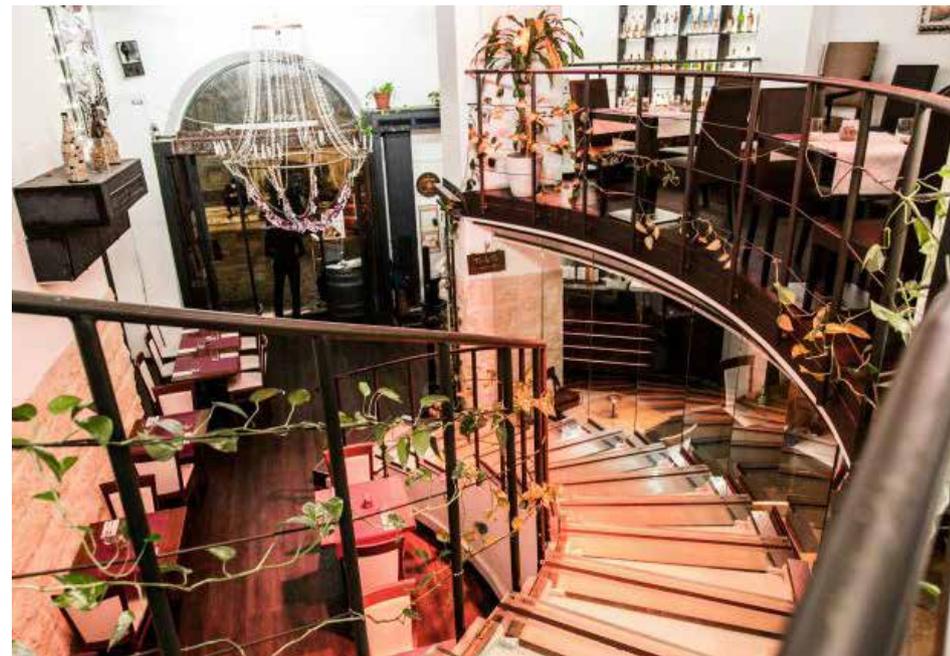
estratti di frutta e sciroppi fatti in casa. Serate con dj set.



Pinturicchio
soulfood 40



Viale Pinturicchio 40 Roma.
T. 063227310.
Tutti i giorni dalle 12.30
alle 15 e dalle 18:30 alle 24



Percorsi

Via della Luce, 3A - Roma. T. 3283593801.
Tutti i giorni dalle 19 alle 2.

Inspirandosi al cuoco francese Jaques Percorsi, il Percorsi di Trastevere è il primo locale a Roma a proporre un nuovo tipo di cucina: la "mixo-gastronomia", abbinamenti tra hamburger gourmet e cocktail che creano percorsi gastronomici sensoriali unici. Curiosa proposta sicuramente da provare. Percorsi è an-

che cocktail bar con drink particolari e anche molecolari. Particolare e ricercato l'ambiente dal raffinato stile vintage tra divani di pelle e specchi. Musica dal vivo due sere al mese.

La Roma "glamour" di Clizia Incorvaia

I nostalgici del Chiambretti Night la ricorderanno per essere stata la sbarazzina e sensuale narratrice di fiabe, le amanti della moda la conosceranno per il suo aggiornatissimo e super trendy fashion blog Il Punto C (www.ilpunto.net). Ma Clizia Incorvaia in questi anni di strada ne ha fatta molta: prima la carriera da modella che le ha fatto girare il mondo, poi l'esperienza da testimonial per Puma e Fiat Tilo e le golose pubblicità di Mikado e Kinder Cereali



Ha esordito come conduttrice nel programma Glamourshots prodotto da Sky, per poi approdare al Chiambretti Night e Markette e nel frattempo ha dato vita al suo blog Il Punto C, che è un concentrato di moda, beauty, viaggi, bambini e tendenze a 360 gradi. Ma è stato l'ultimo anno il più ricco ed emozionante di tutti: prima il matrimonio con Francesco Sarcina, cantante de Le Vibrazioni, e poi l'arrivo di Nina, la bambina che ha reso davvero unica la sua vita. *In questi anni sono cambiata molto, rimanendo sempre una grande sognatrice - mi ha raccontato - con la maternità ho riscoperto una grande forza, sono più energica, determinata, sicura di me. La nascita di Nina mi ha donato una maggiore consapevolezza e determinazione. Da quando è nata devo gestire 2000 cose insieme, ma è anche questo il bello.*

Con Clizia abbiamo 2 cose in co-

A cura di Francesca Demirgian

mune: l'essere neo mamme e amare la moda in tutte le sue sfaccettature, ma non abbiamo parlato solo di pannolini, borse e scarpe di tendenza, perché ho scoperto che lei la sa lunga anche in fatto di locali.

Non sei di Roma, ma mi sembra di capire che la Capitale la conosca molto bene. Come mai?

L'ho scoperta soprattutto nel periodo in cui mio marito era ad Amici, ma ero stata a Roma anche ai tempi dell'università.

E cosa ami di più di questa città?

Amo il panorama che si può ammirare dallo Zodiaco, trovo bellissimo il ponte di Calatrava, mi piace soprattutto quella commistione tra architettura moderna, fascino del Tevere ed esplosività degli skaters che lo frequentano, davvero un mix interessante. Adoro l'Orto Botanico e in generale il Tevere: come la Senna a Parigi credo che lì si nasconda l'anima della città.



Foto di Niklas Morberg [www.flickr.com bit.ly/1QGZPqy](http://www.flickr.com/bit.ly/1QGZPqy)
*img non rappresentativa del locale

La colazione è un rito

Lei ama farla dal **Caffè Sant'Eustachio**, una storica torrefazione a legna proprio nel cuore di Roma, a due passi da piazza Navona e dal Pantheon. *"Fanno un caffè davvero strepitoso"*, perché la miscela è pregiata, segreta e oggi leggendaria.

Pranzetto romano

A Roma è bene mangiare romano e per lei la tappa fissa è da **Sora Lucia** alle spalle di Fontana di Trevi. Abbacchio alla scottadito, cicoriotta, puntarelle alla romana e *"un calice di vino rosso per accompagnare tutto con stile"*. Tutt'altro che una trattoria turistica.



A cena sushi

Lei va solo e soltanto da **Hayashi Sushi**: *"sono una sushi addicted e questo è uno dei pochi sushi che ho trovato davvero buoni a Roma"*. Tante pietanze servite in una location intima e curata con un sottofondo di musica orientale.





Quando capiti a Roma dove ti piace fare colazione?

Al Caffè Sant'Eustachio, un bar tradizionale dove il caffè è strepitoso.

E della cucina romana cosa apprezzi?

Un po' tutto. Quando sono a Roma cerco di mangiare sempre i piatti della tradizione. Mi piace l'abbacchio alla scottadito, le puntarelle, la cicoriella e un buon calice di vino rosso per accompagnare il tutto con stile. Mi tengo lontana dalle trattorie turistiche, però, e vado spesso da Sora Lucia, vicino a Fontana di Trevi, dove si mangia benissimo.

Visto che sei sempre aggiornata sulle ultime tendenze (non solo di moda), dacci qualche dritta per mangiare del buon sushi a Roma.

Io sono una sushi addicted (*ndr. ride*). A Roma apprezzo molto quello di Honashi, devo dire che è uno dei pochi posti nella Capitale dove ho mangiato del buon sushi.

Tu vivi a Milano, dove sono molti gli aperitivi super cool, a Roma c'è un locale altrettanto fashion per un buon aperitivo con le amiche?

Mi piace molto l'aperitivo del Salotto 42, devo dire che si beve un

ottimo spritz con il rabarbaro, eccezionale, fiorato e stuzzicante.

Per non bere il solito drink, magari in un posto originale e ovviamente alla moda, dove vai?

Al Jerry Thomas tutta la vita. Lo trovo fantastico, si entra con la parola d'ordine, è un locale ispirato al periodo del proibizionismo e c'è un liquore alla violetta, con petali spezzettati dentro, che ti catapultava immediatamente negli anni '20.

Anche se ora da mamma sarà leggermente più difficile, se vogliamo incontrarti dove dobbiamo andare a ballare a Roma?

Senza dubbio al Mucca Assassina, dove fanno delle serate molto carine, ma trovo interessanti anche La Cabala e il Vicious, uno dei locali più underground di Roma che ricorda i locali del sobborgo londinese e dove c'è sempre della buona musica.



info

Caffè Sant'Eustachio

Piazza Sant'Eustachio, 82. Roma

Sora Lucia

Via della Panetteria, 12. Roma

Hayashi Sushi

Via Faleria, 36. Roma

Jerry Thomas Speakeasy

Vicolo Cellini, 30. Roma

Muccassassina @ Qube

Via di Portonaccio, 212. Roma

La Cabala

Via dei Soldati, 25. Roma

Vicious

Via Achille Grandi, 7a. Roma



Non il solito drink

Per bere un buon drink in una location particolare, ama andare al **Jerry Thomas**, un locale ispirato agli anni '20, dove si entra con la parola d'ordine. Il drink più buono? *"Il liquore alla violetta, con petali spezzettati dentro, che ti catapultava direttamente negli anni '20"*.

Dopocena in discoteca

L'alternativa è doppia per Clizia Incorvaia: o il **Muccassassina**, o **La Cabala**, due locali diversi tra di loro, ma entrambi all'insegna della buona musica, del divertimento e del dance floor, per danzare senza sosta all'night.



Nella foto La Cabala

Nottata underground

Quando invece Clizia ha voglia di una serata davvero underground, in uno dei locali più particolari della città, va al **Vicious**. Quest'ultimo è: *"uno dei locali più underground di Roma che ricorda i locali del sobborgo londinese e dove c'è sempre della buona musica"*.





Etílico

Via Filippo Corradoni, 17 - Roma. T. 0664561729.
Tutte le sere, tranne lunedì, dalle 18 alle 2.

Tra i nuovi locali della zona di Piazzale Clodio, a due passi da Piazza Bainsizza: Etílico è un piccolo ed originale cocktail e lounge bar. Originale negli arredi, in stile vintage tra pareti nere e poltrone beige e rosse. Originale nella proposta con vini e birre ricercate ma, soprattutto, cocktail fatti con maestria. La sera inizia con l'aperitivo.



Bukowski's Bar

Via Degli Ombrellari, 25 - Roma. T. 3382249110,
0664760105.

Tutti i giorni dalla tarda mattinata al tardo dopocena. Chiuso lunedì.

Gallery art, bistro, caffetteria e cocktail bar: il Bukowski's Bar in Borgo Pio è uno di quei localini dove perdersi, straniati da un ambiente non convenzionale e dallo spirito artistico. Un salottino dove venire per pranzo o per cena, per far l'aperitivo o per bersi un buon cocktail o una birra artigianale nel dopocena. Un posto dove sentirsi come a casa.



Caffè Portofino

Piazza Cola Di Rienzo, 116 - Roma. T. 0632110837.

Tutti i giorni dalla mattina.

Gelateria, caffetteria e bistrot nel cuore di Prati, crocevia di turisti, professionisti e amanti dello shopping. Colazione tipica all'italiana con cornetti, paste e fresche brioche siciliane; a pranzo buffet ricco di antipasti vari, primi caldi e freddi e insalate sfiziose. Anche gelateria con gelato artigianale, granite

e centrifughe di frutta e verdura. La sera l'aperitivo accompagnato da sfiziose e finger food serviti al tavolo. Con ampia veranda aperta e riscaldata anche d'inverno.

La Roma “verace” di Chef Rubio

La maggior parte di noi l'ha conosciuto in Unti e Bisunti, programma di DMax, per i suoi baffi lunghi e all'insù e per i suoi viaggi in giro per il mondo, alla ricerca dello street food più profondo e delle sfide più strane, allestenti e alle volte davvero improbabili. Sto ovviamente parlando di Chef Rubio - Gabriele Rubini è il suo vero nome - nato a Frascati, vissuto a Roma ed ora un po' itinerante in tutto il mondo, senza una dimora fissa.



Prima del successo di “Unti e Bisunti” e del programma “Il cacciatore di tifosi”, andato in onda sempre su DMax per lanciare il Sei Nazioni, Chef Rubio è stato un rugbista; ha giocato a Roma fino al 2005, poi ha provato ad intraprendere la carriera universitaria nella facoltà di giurisprudenza, ma ha successivamente deciso di prendere un'altra strada, una strada sua, nella quale potesse esprimersi a pieno: cucinare.

Sei nato e cresciuto a Frascati, una bellissima località dei Castelli Romani: è nata qui la tua passione?

Penso che sia nata nella pancia di mia madre. Credo che l'amore per la cucina sia una cosa genetica, poi in base alle persone che incontri ti arrivano degli stimoli differenti, ma la passione e le capacità o ce le hai o non ce le hai.

C'è qualche profumo, qualche piatto che ti ricorda la tua infanzia e che tutt'oggi ti porti dietro?

Senza altro gli odori, i profumi, gli utensili e le bilance con i pesetti che ora

A cura di Francesca Demirgian

non si usano più. Ci sono mille dettagli che porto con me. Mi ricordo la spesa dal macellaio, dal fruttivendolo, memorie storiche che non andranno mai via.

Te lo ricordi il primo piatto che hai cucinato?

Sì, una pasta che mi si è incollata perché stracotta e lasciata nello scolapiatti, ma che alla fine ho mangiato per forza.

Con il tuo programma “Unti e Bisunti” hai assaggiato lo street food di tante località nel mondo, cosa pensi dello street food romano?

Purtroppo la cucina tradizionale, quella vera, ormai la fanno in pochi. Per me il cibo della tradizione romanesca è morto, se non in alcuni posti. Ad esempio se devo farmi un buon panino vado al Banco 15 del Nuovo Mercato di Testaccio, dove c'è un signore che ancora fa il lesso alla picchiapò come non lo fa più nessuno.



Foto di Ben Bodien www.flickr.com/photos/ben_bodien/1191191191/
*img non rappresentativa del locale

Panino da strada

Per un panino come la tradizione romana comanda, Chef Rubio ha solo un posto in mente: il **Banco numero 15** del Nuovo Mercato di Testaccio, dove “c'è un signore che fa ancora il lesso alla picchiapò come non lo fa più nessuno”.

Birra a San Lorenzo

Per una birra al volo lui ha due posti prediletti, entrambi a San Lorenzo: il **Bar Marani**, un piccolo bar frequentato dagli abitanti della zona e il **Serpente** in una vietta del quartiere dove la varietà di birre è ricca.



foto Bar Marani

Pranzo con gli amici

Quando può va da **Marzapano**, un ristorante che ha lo stile di un bistro, dove si fondono semplicità, genuinità e tradizione. Nel locale c'è anche una cucina-laboratorio a vista, dove a dare del suo meglio c'è la giovane chef Alba Esteve Ruiz, amica di Rubio.





Hai i tuoi locali preferiti a Roma?

Non sono un tipo che frequenta molto i locali, ma ultimamente giro per la zona di San Lorenzo. Per prendere una birra alla spina vado al Bar Marani oppure al Serpente.

Per mangiare una cosa con gli amici, invece, dove vai solitamente?

Non ho un posto fisso e non amo la vita mondana, anzi, la evito come la peste bubbonica. I posti che mi piace frequentare sono Marzapane o se ho voglia di cucina orientale Gainn e Galbi, due ristoranti che raccontano la Corea, il primo la Corea normale e il secondo la Corea barbecue, un'altra frangia della cucina coreana.

Qualche trattoria da consigliarci ce l'hai?

Quando posso vado a mangiare dai ragazzi di Mazzo a Centocelle che fanno bella roba o dal Bistrot Granma dove lavorano due miei amici, Lorenzo e Marco.

Per un cocktail diverso dal solito hai i tuoi punti di riferimento nella Capitale?

C'è Eddy, un mio caro amico che lavora al Jarro, uno dei miscelatori più passionali secondo me, con il quale sto facendo anche un percorso che lega cibo e alcol, che presenteremo non appena ce ne sarà data l'occasione. Frequenterò anche il Jerry Tho-

mas dove tornerà Oscar Quagliarini.

Roma è famosa per i suoi forni aperti tutta la notte, dove comprare cornetti, maritocchi e pizzette a qualunque ora. Ce n'è uno che ha segnato gli anni della tua crescita?

Sì, il do' Pa' a Grottaferrata, il proprietario lo chiamavamo il palanca.

Roma è piena di pizzerie, non tutte di qualità purtroppo, ce ne consigli qualcuna davvero buona?

Vado spesso a Ippo Pizza a Ponte Milvio, dove fanno un bell'impasto, ma consiglio anche La Focaccia di fronte al Circolo degli Artisti, dove fanno un ottimo focacciotto.

C'è un luogo inconsueto a Roma dove ti piacerebbe cucinare?

Beh, c'è la porta di Ponte Milvio ad esempio dove c'è quel torrione inutilizzato che mi piacerebbe far rivivere con delle manifestazioni di street food o anche il Cinema Palazzo dove qualche volta con degli amici organizziamo delle iniziative di cucina popolare e musica. Ci sarebbe anche un altro sogno: cucinare per i carcerati.



info

Banco Numero 15 c/o Nuovo Mercato di Testaccio.

Via Aldo Manuzio, 66. Roma

Bar Marani

Via dei Volsci, 57. Roma

Il Serpente Pub

Via dei Marsi, 21. Roma

Marzapane

Via Velletri, 39. Roma

Gainn

Via dei Mille, 18. Roma

Galbi

Via Cremera, 21. Roma

Mazzo

Via delle Rose, 54. Roma

Ippo Pizza

Viale Tor di Quinto, 17. Roma

La Focaccia

Via Gallarate, 5. Roma

nella foto un piatto del Galbi



Per mangiare orientale

Lui va da **Gainn** o da **Galbi**, "due ristoranti che raccontano la corea, il primo la corea normale e il secondo la corea barbecue, un'altra frangia della cucina coreana".

Cena in trattoria

Lo chef, quando è nella Capitale, va da **Mazzo** a Centocelle, un buchetto nella periferia est di Roma con un solo tavolo social da 10 posti, dove assaggiare piatti della tradizione romana e cucina creativa.



E la pizza?

A Rubio piace quella di **Ippo Pizza** a Ponte Milvio "dove fanno un bell'impasto" e dove la varietà di pizze, supplì e fritti vari non manca. Sennò c'è sempre **La Focaccia** "dove fanno un ottimo focacciotto".



*img non rappresentativa del locale



foto di Emanuele Vergari

Elegance Cafè jazz club

Via V. Veneto, 83/85/87 - Roma. T. 0642016745.
Da lunedì a venerdì dalle 10.00 alle 2.00. Martedì
fino alle 18.00. Sabato solo sera.

Passare una serata all'Elegance Cafè jazz club vuol dire godersi la vita a 360 gradi: dalla cucina a base di crudi e carpacci, di mare e di terra, ai cocktail dell'America bar "in stile mixology speakeasy", ma soprattutto ascoltando tutte le sere concerti con i migliori musicisti jazz della capitale e non solo. L'Elegance apre anche di giorno come bar e risto-light per una gustosa pausa dal lavoro o per un break.



Mr Doyle - Birra Artigianale & Smoke Barbecue

Via Massaciuccoli, 64-66 - Roma. T.
0664816085.
Tutte le sere dalle 18 alle 2.

Nasce dalla passione per l'autentico American Bbq e le birre di qualità la proposta del Mr Doyle. Carni affumicate a dovere con la tecnica "low and slow", a bassa temperatura per lunghe ore come vogliono le ricette originali studiate con i pitmaster americani. Tra i piatti forti Pulled pork, Porkbelly, costolette di maiale e cosce di pollo da accompagnare a salse e gustare al piatto o nei panini. Birre artigianali, rigorosamente italiane alla spina. www.mrdoyle.it.



Pepe Nero

Via Isonzo, 11/13 - Roma. T. 068557620, 3393353417.
Da lunedì a venerdì aperto a pranzo. Da martedì a domenica anche a cena.

Design e arredi new-pop-art rendono l'ambiente del Pepe Nero accogliente e originale al punto giusto. La cucina è un mix armonico di piatti tradizionali e ricette più innovative con un punto di partenza comune e imprescindibile: la ricerca delle migliori materie prime. Ristorante ma anche pizzeria con chicche

della cucina classica campana e carne alla brace, il suo menù è variegato e la cantina vanta le migliori etichette di vino italiane e birre d'abbazia.

La Roma "da mamma" di Georgia Luzi

Romana doc da generazioni, conduttrice frizzante, solare e da poco più di un anno anche mamma di una bimba di nome Isabel. Sto parlando di Georgia Luzi, volto amato dai giovani e non solo. Dopo l'esordio da conduttrice sono arrivate le fiction, da "Il bello delle donne" a "Don Matteo", da "Carabinieri" a "Incantesimo", fino alla miniserie tv "Giorni da Leone 2". Di reti televisive ne ha girate parecchie, Raiuno, Raidue, Tv2000, All Music, Rai Gulp e Rai Premium, ultimo canale sul quale è approdata con il programma "I love you Ama".

A cura di Francesca Demirgian



Una vita piena quella di Georgia Luzi, che si divide tra lavoro e vita da mamma, ma quando la giornata finisce per lei non c'è nulla di meglio che sedersi davanti a un buon piatto. Sì, ho scoperto di lei, nonostante la linea, che è una buonissima forchetta, una vera intenditrice di cucina romana e di pesce crudo e, a quanto pare, anche un'ottima cuoca.

Nata e cresciuta a Roma: che cosa ami di più della tua città?

Sicuramente la possibilità di mangiare un gelato all'aperto anche in pieno inverno. A Roma trovi locali con i tavolini fuori tutto l'anno e personalmente amo vivere all'aria aperta 12 mesi all'anno.

Da poco hai iniziato a vivere Roma anche come mamma: cosa

ami fare di più in giro per la Capitale con la tua piccola?

Con le belle giornate amiamo andare nei parchi, Roma è piena di ville bellissime, alcune anche con punti ristoro interni. Da Villa Torlonia a Villa Ada, da Villa Pamphili a Villa Borghese. Con i bambini consiglio anche di visitare il Colosseo di notte, l'ho fatto di recente e l'ho trovato meraviglioso: il Colosseo con le luci e l'atmosfera della Roma by night è qualcosa di suggestivo, ne vale davvero la pena, ma bisogna prenotarsi per tempo.

Sei un tipo da colazione a casa o al bar?

Più spesso a casa, ma ho i miei punti di riferimento anche in giro per la città: ci sono Castroni in via Cola di Rienzo e il forno Frontoni,



Il caffè del mattino

La prima colazione Georgia la fa da **Castroni**, "un'antica torrefazione dove sei sicuro di iniziare al meglio la giornata". Castroni ha varie succursali in giro nella capitale ed è famoso anche per essere una fornitissima drogheria.

La seconda colazione

Quando ha tempo e voglia, non rinuncia alla seconda colazione - salata questa volta - da **Mancini** "il forno sotto casa dove fanno la pizza più buona del mondo" e dove non mancano anche torte salate e dolci, "da perdere la testa".



A pranzo patanegra

In pausa pranzo ama andare da **Romeo Chef & Baker** a Prati, un locale di design nato dall'idea creativa di Fabio Spada e Cristina Bowerman: "Sono un'amante del patanegra e qui c'è una vastissima selezione" oltre a tanti altri prodotti particolari e di alta qualità.



ad esempio, dove sono sempre sicura di iniziare bene la giornata. Ci sono anche quelle mattine che faccio colazione a casa e poi mi viene voglia di una seconda colazione salata, in quei casi vado da Mancini, il forno sotto casa: tra crostate, torte salate e pizza c'è da perdere la testa.

Hai i tuoi punti di riferimento anche per il pranzo?

Lavorando in zona Prati spesso vado da Romeo. Sono un'amante del patanegra e qui c'è una vastissima selezione, inoltre si mangiano cose particolari e di altissima qualità.

Anche se Isabel è piccolina, tu e il tuo partner vi concedete mai una serata romantica?

Da quando è nata la piccola è molto difficile, ma quando riusciamo abbiamo il nostro ristorante preferito, si tratta di Ottavio dove si mangia un pesce crudo buonissimo. Diciamo che è il nostro ristorante di coppia.

Da romana doc apprezzi la cucina romanesca tradizionale?

Assolutamente. Amo molto la coda alla vaccinara, la lingua, mi piacciono i carciofi fritti, alla romana e creo che la carbonara sia una delle cose più buone che esistano. Sono nata e cresciuta in

un contesto tipicamente romano, quindi per me la cucina romanesca è il massimo.

E dove la mangi?

Il miglior ristorante è quello della mia mamma: come cucina lei...

Un'uscita dopo cena ci scappa mai?

Non sono una tipa che esce dopo cena, non lo ero neanche prima di diventare mamma. Preferisco stare a casa, guardare un film o invitare amici a cena - mi piace molto cucinare per gli amici - e trattenermi con loro a chiacchiere, magari davanti a un dolce e una tisana.

E nella tua Roma allargherai anche la famiglia?

Se questa domanda me la fai oggi che ho dormito 9 ore e che Isabel anche ha dormito tutta la notte, ti dico che farei subito il secondo, ma se me lo chiedi dopo una settimana di notti in bianco la risposta è senza dubbio diversa. Non so. So che al momento la mia vita è un meraviglioso, e sottolineo meraviglioso, casino.



info

Castroni

Via Cola di Rienzo, 196-198. Roma

Forno Mancini

Via Dario Niccodemi, 12. Roma

Romeo Chef and Baker

Via Silla, 26/a. Roma

Said dal 1923

Via Tiburtina, 135. Roma

Ottavio

Via Santa Croce in Gerusalemme, 9. Roma



Merenda golosa

D'inverno per una rimpatriata con le amiche adora coccolarsi da Said, l'antica fabbrica del cioccolato a San Lorenzo. No Willy Wonka non c'è, ma c'è "la torta al cioccolato più buona che abbia mai assaggiato", una distesa di cioccolatini e una lunghissima lista di té e cioccolate.

Cenetta romantica

Ogni tanto ci scappa anche un'uscita di coppia: "in un anno stamo riusciti a lasciare Isabel 2 volte". E quelle 2 volte Georgia e il marito hanno scelto Ottavio perché entrambi adorano il pesce crudo. Un locale elegante, tra i più raffinati di Roma.



Foto di Ernesto Andrade [www.flickr.com bit.ly/1T3Fa0c](http://www.flickr.com/bit.ly/1T3Fa0c)
*img non rappresentativa del locale

Dopocena casalingo

Il dopocena per Georgia è rigorosamente a casa, in relax, con gli amici, il marito, un buon film e una buona tisana o un té, magari acquistati da Castroni a via Cola di Rienzo, dove la scelta è davvero molto vasta.





Piccadilly Roma

Via Appia Nuova, 127 - Roma. T. 0697614438.
Tutti i giorni dalla mattina a tarda serata.

Locale all day long in zona San Giovanni. Colazione con torte e biscotti artigianali, frullati e centrifughe, a pranzo menù diverso ogni giorno. La cena con un menu molto curato e particolare con pesce, carne e piatti vegetariani. Cocktail bar dalle proposte in continua evoluzione. Live, dj set e cene degustazione tra gli appuntamenti.



Le Bon Bock

Via Circonvallazione Gianicolense, 249 - Roma. T. 065376806. Tutti i giorni dalle 18.30 alle 2.

L'atmosfera è quella di un autentico Scottish Pub, rallegrato da un sottofondo musicale blues, jazz e rock. Il menu offre il meglio della cucina scozzese e soddisfa gli amanti del pesce. Le birre non deludono le aspettative ma il pezzo forte sono i whisky, per tutti i gusti e tutte le tasche.



Jamboree Pub

Via Tagliamento, 77 - Roma. T. 0645493387.
Tutte le sere dalle 20.30.

Arredi in legno e stile inglese per questo pub del centro romano. Anche per cena con piatti tex mex e hamburger, primi romani, fritti e piadine ben farcite. Birre e non solo: ricca selezione di rum e distillati pregiati. Con maxischermo per il calcio in diretta.



Ristorante Hari

Via Acaia, 39 - Roma. T. 0677204177.
Tutti i giorni a pranzo e a cena.

Per staccare dalla monotonia quotidiana l'Hari è il luogo ideale: aperto a pranzo, con menu fisso, e a cena, l'unione fra i sapori della cucina fusion asiatica e l'ambiente ricercato e rilassante, rappresenta una parentesi rigenerante, bella da regalarsi. Il menu è ricco e attento agli amanti del pesce ma anche ai

vegetariani, la selezione di dim sum è da manuale e c'è anche il servizio di take away e delivery. Per le occasioni più particolari c'è un'intima saletta privata.

La Roma "eclettica" di Massimiliano Frateschi

Da "Un medico in famiglia 9" a "Don Matteo 9", da "Ragazze a mano armata" a "To Rome with Love", senza dimenticare i numerosi spettacoli teatrali, i cortometraggi e le sue partecipazioni in vari videoclip musicali. A soli 28 anni Massimiliano Frateschi porta con sé un ricco bagaglio di esperienze, uno zaino che viaggia con lui dovunque vada: da Roma (dove è stato per quasi 10 anni e dove è sempre di passaggio) a Los Angeles (dove si trova al momento) e in qualunque altro posto la vita decida di portarlo, perché, come ha detto lui "il mondo è una grande casa dove vale la pena di vivere ovunque".

A cura di Francesca Demirgian

Ma anche se Massimiliano non ha voglia di fermarsi in un posto per troppo tempo, con Roma ha un legame particolare, della Capitale ha imparato ad amare i vicoli, la gente e i locali, quelli più congeniali a sé: locali veri, liberi, spensierati, emozionanti, in grado di ricaricarlo all'inizio o alla fine delle sue piene giornate.

Quando è avvenuto il tuo incontro con Roma e perché sei andato via dalla tua Bari?

Sono nato al Sud, ma sono arrivato a Roma quando avevo 17 anni perché ho intuito che qualunque cosa avessi voluto fare, in una città più grande, l'avrei fatta meglio.

E cosa hai colto di bello nella Capitale?

Roma ti insegna a cogliere gli at-

timi, ti fa capire che non hai un secondo momento, che se incontri una persona per strada e non la fermi, potrebbe essere l'ultima volta che la incontri. Poi c'è la sua incredibile capacità di non stancarti mai, di essere sempre piena di cose forti, sempre piena di posti che non hai mai visto, è come una matrioska, dentro ogni suo mondo ce n'è un altro e un altro ancora e non finisce mai.

Ci sono dei luoghi che evocano in te qualche emozione particolare?

Mi piace vivere le storie e la gente che ci passa, quindi Piazza Trilussa e in generale quella sponda del Tevere è il mio vero porto di mare, ma forse il posto a cui più sono legato è un piccolo colle vicino al Gianicolo di cui non ho mai saputo



Foto di Jeffrey_Allen [www.flickr.com bit.ly/1T3FNHI](http://www.flickr.com/bit.ly/1T3FNHI)
*img non rappresentativa del locale

Pranzo Casareccio

Niente colazione. Massimiliano Frateschi va diretto al pranzo, casareccio però. Quello della **Casetta in Trastevere**, oppure va **Da Enzo** sul Tevere, tutti posti rustici, veraci e "dove puoi trovare una chiacchiera e una risata col le persone intorno a te".

Cena sul tetto

Per cenare lui ama salire sui tetti di Roma e guardare le lucine nella Capitale buia. Gli piace il rooftop del **Marcella Royal Hotel** e quello del **Mirabelle**, dai quali può ammirare da solo o in compagnia la bellezza di Roma che toglie il fiato.



Appuntamento elegante

Quando si vuole trattare bene, Massimiliano Frateschi va alla **Pergola**, un ristorante elegante, raffinato, chic che evoca sempre speciali emozioni: "Ogni volta che mangio lì è come fare un viaggio sempre nuovo".



© Courtesy of Rome Cavalieri



to il nome e dove mi fermo a fumare guardando tutta la città dall'alto e se alzi lo sguardo vedi anche le stelle. Amo la spiaggia di Fregene, se pur cruda e trascurata è una valvola di sfogo necessaria, corro, nuoto, grido ai gabbiani, prendo le energie positive e torno a casa che so di sale.

Quando sei a Roma dove ti piace andare a mangiare?

La mia giornata inizia con il pranzo, non sono un tipo da colazione. E spesso vado alla Casetta in Trastevere. Poi della Capitale amo tutto ciò che è casareccio, come Da Enzo sul Tevere o La Trattoria al Colosseo.

La notte, però, Roma si trasforma. Ti trasformi anche tu?

La notte romana è tutt'altra cosa con i suoi colori scuri e le lampadine accese. Di sera io amo frequentare i rooftop romani, dall'Hotel Marcella Royal Panorama - dal quale puoi vedere il tramonto viola e più sfumato di tutto il pianeta - alla vista dal Mirabelle o della Pergola, ogni volta che mangio lì è un viaggio.

Ce l'hai il tuo bar preferito a Roma?

Sì, un piccolo bar che nella notte diventa la casa di tutti. È il San

Callisto: almeno una volta al giorno ci passa chiunque e Marcello è sempre pronto a farti uno sconto di qualche centesimo.

E per un aperitivo con gli amici, dove ci consigli di andare?

Personalmente il mio aperitivo è vino recuperato in qualche cantina, bicchiere di vetro portato da casa e Giardino degli Aranci, che ovviamente non è un bar ma un giardino, il profumo di frutta e il prato soffice sono tutto quello che mi serve.

Ti piace la movida romana: cosa sei solito fare nella Capitale dopocena?

Rione Monti e i suoi appartamenti adattati a locali come Casa di Clementina o il Black Market chiudono le mie serate da quando ho 17 anni. Al Black Market hanno ospitato una mia installazione e ho fatto con loro delle letture di racconti scritti nelle mie notti perdute. Un posto da vivere.

Sei più un tipo da cocktail bar o da discoteca?

Da chitarra e palloncini per strada direi



info

Casetta in Trastevere

Piazza Dè Renzi, 31/a. Roma

Marcella Royal Hotel

Via Flavia, 106. Roma

Da Enzo sul Tevere

Via dei Vascellari, 29. Roma

Mirabelle

Via di Porta Pinciana, 14. Roma

La Pergola

Via Alberto Cadlolo, 101. Roma

Bar Callisto

Piazza San Callisto, 4. Roma

ATP (ex casa Clementina)

Via Clementina, 9. Roma

Black Market

Via Panisperna, 101. Roma



*img non rappresentativa del locale

Il bar di tutti

Per bere un caffè o una cosa fresca ed incontrare sempre gente diversa, Massimiliano Frateschi va al **bar San Callisto**, "un piccolo bar che nella notte diventa la casa di tutti, un posto dove, almeno una volta al giorno, passa chiunque e Marcello è sempre pronto a farti uno sconto di qualche centesimo".

La movida a Rione Monti

Lui dopocena ama andare in quei locali di Rione Monti che sono degli appartamenti adattati a locali, come **Casa Clementina** (oggi si chiama **APT**), un vero e proprio appartamento, ma anche un locale alla moda dove basta suonare il campanello per entrare. Proprio come a casa.



Per una serata artistica

Sempre a Monti, Massimiliano ama andare al **Black Market**, un locale che chiude le sue serate da quando ha 17 anni. "Al **Black Market** hanno ospitato una mia installazione e ho fatto con loro delle letture di racconti scritti nelle mie notti perdute. Un posto da vivere".



Camponeschi

Piazza Farnese, 50 - Roma. T. 066874927.
Tutte le sere a cena. Chiuso la domenica.

All'interno di un palazzo del '500 e affacciato su Piazza Farnese, tra le più belle delle Capitale, il Camponeschi propone la cucina romana in tutta la sua raffinatezza e classe. Nel menu grande risalto ai piatti di pesce. Massima l'attenzione alla scelta e alla qualità delle materie prime. Oltre 400 le etichette di vini in cantina, tra cui quelli della famiglia Camponeschi. Ristorante molto gettonato tra le celebrità italiane ed internazionali.



Tanto C'è Tempo

Vicolo Delle Grotte, 17 - Roma. T. 0668210747.
Tutti i giorni dalle 10 alle 02, escluso lunedì.

Gastro pub in zona Campo de' Fiori. Al Tanto c'è Tempo il menu è semplice ma creativo, dove non mancano primi dai sapori romani e mediterranei. Da provare la Pinsa Romana, la pizza cotta nel forno a legna con impasto dalla lunga lievitazione e farciture fantasiose. Gli hamburger di Black Angus sono tra le specialità, con pane fatto in casa. Cocktail e wine bar per l'aperitivo e, il dopocena, il fine settimana è spesso con jazz dal vivo.



Blow

Via Degli Stradivari, 1 - Roma. T. 065810711.
Aperto tutti i giorni dalla mattina al tardo dopocena.

Eat. Drink. Lounge. Queste le tre parole del Blow, cocktail bar, caffetteria e bistro a Ponte Testaccio. Colazione con crostate e pasticceria artigianale. A pranzo panini, tramezzini e piatti veloci. Tutte le sere l'aperitivo con buffet di piatti caldi e freddi: a 10 euro con il cocktail; a 8 euro con lo spritz. Da provare i cocktail, punto di forza del locale, particolari e guarniti con fiori.



BComeBio

Via Ettore Rolli, 34/36 - Roma. T. 065800845.
A pranzo e a cena, chiuso solo lunedì sera.

La natura chiama e a rispondere è BComeBio a Porta Portese, il primo ristorante take away biologico che offre piatti fantasiosi preparati artigianalmente con prodotti provenienti da agricoltura bio e a Km 0. Punto forte del menu le proposte vegetariane e vegane, ma non mancano anche piatti di carne e pesce: da provare le polpette e i supplì. A pranzo con formule a prezzo fisso. Servizio take away e consegna a domicilio.

La Roma "casual" di Melita Toniolo

Lei è di Treviso, ma a Roma ci ha lasciato una parte del suo cuore, perché proprio nella Capitale ha fatto la sua prima esperienza televisiva importante, quella che poi l'ha portata al successo. Sto parlando di Melita Toniolo, modella, showgirl, conduttrice, fashion blogger, ma soprattutto una donna dalla carica esplosiva.

A cura di Francesca Demirgian



Ragazza multitasking, Melita Toniolo fu tra le concorrenti femminili protagoniste della settima edizione del Grande Fratello, reality che non vinse, ma che per lei fu una fortunatissima parentesi. In quel periodo e non solo, Melita ha avuto modo di conoscere Roma e di apprezzarla sotto vari punti di vista. *"Ho un ricordo bellissimo di Roma, soprattutto perché qui è partito tutto. A Roma ho conosciuto un sacco di persone nuove ed ho avuto modo di avvicinarmi ad un mondo completamente sconosciuto al mio".*

Dopo l'esperienza del Gf, Melita si è subito trasferita a Milano dove la sua carriera ha avuto un'impennata. Un altro reality, La Talpa, dove si classificò terza, e poi tantissime esperienze televisive di rilievo: da Lucignolo - programma nel quale è diventata per tutti Diavolina - a Candid Camera

show, da Quelli che il calcio a Colorado Café, da Medici Miei - sitcom con Enzo Iachetti e Giobbe Covatta - a Scherzi a Parte e altro ancora, ma Buona Domenica e un ex fidanzato romano l'hanno tenuta legata a Roma anche dopo il Gf.

Roma occupa un posto importante nel tuo cuore, ti trasferiresti mai nella Capitale?

Non credo potrei mai trasferirmi a Roma, sia per motivi di lavoro che per ragioni sentimentali"

Spiegaci meglio...

Beh, io attualmente lavoro a Milano e comunque sono spesso a casa mia a Treviso e devo dire che la mia città mi piace moltissimo. Inoltre adesso convivo a Desio, in Brianza, con il mio fidanzato, dunque la possibilità di trasferirmi a Roma la vedo molto



Foto di J Bruno Cordoli www.flickr.com/photos/1RYxJpV
*img non rappresentativa del locale

La colazione è un rito

Dall'**Antica Caffetteria in Trastevere** un caffè tradizionale, denso di storia, dove il caffè è cremoso e dall'aroma molto deciso. Ed oltre al caffè, panini e sfizi per un brunch in pieno centro.

Spuntino di metà mattina

Per un caffettino a metà mattina, accompagnato da un cornetto o da qualche biscottino, sempre facendo attenzione alla linea, Melita va da **Castroni**, un nome una sicurezza, anche perché Castroni è sinonimo di qualità.



Pranzo eclettico

Il pranzo di Melita a Roma è dalla **Settembrini Libri e Cucina**. Un locale nato come ristorante ma diventato negli anni anche libreria e caffè. Un mix di cucina, libri, delivery e take away come ce ne sono pochi nella Capitale.



improbabile.

Quando pensi a Roma quali sono i posti che ti vengono subito alla mente? Quelli dove davvero hai lasciato un pezzetto di cuore...

Il Colosseo è senza dubbio il monumento che mi lascia senza fiato, poi il mio cuore è anche a casa di vari amici.

Tu sei anche una fashion blogger, amante della moda e delle tendenze: dove preferisci fare shopping a Roma?

Adoro piazza di Spagna e le vie limitrofe (via Frattina, via Condotti). Mi piace fare shopping lì perché ci sono negozi bellissimi e per tutti i gusti.

Dove ti piace fare colazione a Roma? Ce l'hai un tuo bar preferito?

Mi ricordo bene l'Antica Caffetteria in Trastevere. Un bar tradizionale, ricco di storia, proprio nel cuore di Roma. Qui il caffè è buonissimo.

E un locale o un ristorante dove sei stata a pranzo o dove hai mangiato un buon panino nella Capitale?

Senza dubbio la Libreria Settembrini in piazza Martini di Belfiore. Una libreria, ma anche un ristorante e un caffè, l'ideale per mangiare e rilassarsi in centro. Un locale eclettico, dalle mille sfaccettature.

Sei più per la cucina ricercata e stellata o per quella casareccia, di casa insomma?

Devo dire che sono una buona forchetta. Mi piace mangiare bene e alternare un buon agriturismo o una cascina al ristorante di Cracco, dove ho assaggiato delle cose squisite. Insomma, non escludo né la cucina casareccia né quella stellata.

E per cena? Dacci un consiglio ultra cool?

Beh, la mia cena a Roma è da Met a Ponte Milvio, un locale senz'altro molto alla moda.

Per un aperitivo con gli amici invece?

Consiglio Lo Zodiaco, da dove si può ammirare tutta Roma.

Quale piatto romano per te è un must quando passi per la Capitale?

Sono innamorata della cacio e pepe.

Se ti chiedessi di descrivermi Roma con un termine appartenente al mondo della moda, quale sceglieresti?

Sicuramente il termine casual, perché Roma è bella a tutte le età e in tutte le stagioni, elegante ma allo stesso tempo sportiva e quindi credo sia il termine modaiolo fatto apposta per questa città.



info

Antica Caffetteria in Trastevere
Viale di Trastevere 281/283, Roma

Settembrini Libri e Cucina
Piazza Martini di Belfiore, 12, Roma

Lo Zodiaco
Via del Parco Mellini, 88/92, Roma

Met
Piazzale di Ponte Milvio, 34, Roma

Castroni
Via Cola di Rienzo, 196, Roma

**Garden Hotel
Roof Garden Hotel**
Via Tor de' Conti, 25, Roma



Aperitivo panoramico

Un aperitivo cool e suggestivo con gli amici, lei lo prende a **Lo Zodiaco**, un locale, che affaccia su tutta Roma, dove fermarsi per un aperitivo ma anche per una romantica cena a lume di candela.

Cena panoramica

Per una cena panoramica e di tendenza, il ristorante che calza a pennello a Melita è il ristorante **Roof Garden Hotel Forum Roma**, proprio di fronte all'Altare della Patria e ai Fori Imperiali, per una cena di livello con una vista da togliere il fiato.



Serata super glamour

Non poteva che scegliere un locale ultra fashion per la cena a Roma: il **Met** per l'esattezza, un ristorante, aperitif club e cocktail bar tra i più modaioli della capitale. Dove predominano i sapori mediterranei, gli ingredienti antiossidanti e ci sono oltre 100 etichette di vino.



Stazione 38

Piazza Della Radio, 38 - Roma. T. 0694533899.
Tutti i giorni da mattina al dopocena, domenica solo la sera. Martedì aperto fino a pranzo.

Il curato stile vintage un po' anni '50 è la perfetta cornice per questo locale in zona Marconi: cocktail bar che è cucina e anche caffetteria. Lo Stazione 38 è aperto dalla mattina con un servizio versatile a seconda dell'ora: dalla colazione al pranzo a buffet, dalla pausa caffè pomeridiana fino alla sua anima "lounge" come american bar dagli originali cocktail. La sera l'apericena con buffet e anche ristorante per la cena.



Pimm's Good

Via Santa Dorotea, 8 - Roma. T. 0697277979.
Tutti i giorni dalle 10 alle 2.

Un locale dall'atmosfera calda e cosmopolita che vanta una lista quasi infinita di cocktail, proponendo anche un'offerta gastronomica ampia e variegata. La cucina è aperta dalle 10 del mattino alle 2 di notte, pronta a servire hamburger, insalate e piatti tipici della cucina romana. Non manca nemmeno l'English Breakfast. In calendario anche serate di musica dal vivo sulle note del jazz e del blues.



LA CREATIVITA', L'ENTUSIASMO
E LA PROFESSIONALITA' DEI NOSTRI GRAFICI
A VOSTRA DISPOSIZIONE PER CONSULENZE,
PROGETTAZIONI O LAVORI ESECUTIVI!

SCOPRI LE NOSTRE NUOVE PROMO SU WWW.PUBBLISERVICE.INFO

1250 F.TO 5,5x8,5 CM, CARTA 350 GR.,
A 4 COLORI F/R.,
PLASTIFICATI LUCIDI F/R **€ 18 +IVA**

BIGLIETTI DA VISITA
PLASTIFICATI

IL MATERIALE VERRÀ CONSEGNATO PRESSO NOSTRA SEDE OGNI VENERDÌ.
IL FILE CI DOVRÀ PERVENIRE ALMENO 1 GIORNO PRIMA.

200 F.TO 32x45 CM
CARTA 135 GR.
A 4 COLORI SOLO F. **€ 40 +IVA**

LOCANDINE

IL MATERIALE VERRÀ CONSEGNATO PRESSO NOSTRA SEDE IN 24 ORE LAVORATIVE.

5000 F.TO A4 APERTO
CARTA 135 GR.
CONSEGNA TI PIEGATI **€ 105 +IVA**

PIEGHEVOLI

IL MATERIALE VERRÀ CONSEGNATO PRESSO NOSTRA SEDE IN 2 GIORNI LAVORATIVI.

5000 F.TO 9,5x14,25 CM
CARTA 250 GR.
A 4 COLORI F/R.
+ VERNICE **€ 39 +IVA**

CARTOLINE

IL MATERIALE VERRÀ CONSEGNATO PRESSO NOSTRA SEDE IN 2 GIORNI LAVORATIVI.

500 F.TO 11x23 CM
CARTA USOMANO 80 GR.
A 4 COLORI SOLO F. **€ 43 +IVA**

BUSTE

IL MATERIALE VERRÀ CONSEGNATO PRESSO NOSTRA SEDE IN 6/8 GIORNI LAVORATIVI.

5000 F.TO 15x20 CM
CARTA 135 GR.
A 4 COLORI F/R **€ 54 +IVA**

VOLANTINI

IL MATERIALE VERRÀ CONSEGNATO PRESSO NOSTRA SEDE IN 6/8 GIORNI LAVORATIVI.

SPEDIAMO IN TUTTA ITALIA IN 24/48 ORE - ISOLE ESCLUSE

VIA RAFFAELLO, 21 (ZONA SPZ) - MOGLIANO VENETO (TV)
TEL. 041.5937012 - FAX 041.4574933 - INFO@PUBBLISERVICE.INFO

pepe nero



Via Isonzo, 11/13 Info 068557620, 3393353417

Tutte le sere e da lunedì a venerdì anche a pranzo.



Bar Monti

Via Urbana, 93 - Roma. T. 0695213041.
Tutti i giorni dalle 7 alle 22.

Accogliente e dall'atmosfera rilassata con l'atmosfera dei caffè mitteleuropei, il Bar Monti è un locale da vivere da mattina a sera. Caffetteria per la colazione a base di cornetti, dolci artigianali, muffin e un buonissimo caffè Ily; a pranzo cucina con panini e piatti veloci. Per l'aperitivo e il dopocena il locale diventa cocktail bar. Il sabato l'aperitivo con jazz dal vivo.



The Race Club

Via Labicana, 52 - Roma. T. 3333189954,
0696044048.

La sera dalle 18 fino al tardo dopocena.

Due piani e due anime per questo locale in Rione Monti: al primo piano è officina; al seminterrato cocktail bar e bistrot ispirato ai locali speakeasy degli anni '30, con poltrone, divani e angoli relax dal mood accogliente e caloroso. Il bancone punta tutto al bere con proposte bartending di alto livello, vini, birre artigianali e non. Con eventi culturali e serate live. Entrata con tessera associativa.

La Roma “di periferia” di Roberto Ruberti

Si è fatto conoscere dal pubblico per la sua partecipazione al Grande Fratello 13, ma dopo la sua esperienza televisiva Roberto Ruberti ha preferito tornare dietro le quinte, o meglio, dietro l'obiettivo, approfondendo la sua passione per la fotografia, tanto da farla diventare una professione.

A cura di Francesca Demirgian



Oggi è responsabile in un locale di Roma e sempre più di frequente lavora a progetti fotografici, reportage di viaggio e book per modelle. Di Roma ama più la periferia che il centro, perché nonostante le bellezze architettoniche che il centro storico vanta, lui ama le macchie di colore delle donne indo-bengalesi, gli schizzi della street-art, quei contrasti tra grigiume e tinte sgargianti. E non è un caso se anche alcuni dei suoi locali preferiti si trovano nella neorealistica periferia romana.

I colori che ami immortalare nelle periferie di Roma li puoi ritrovare anche in un piatto: con la cucina ti piace sperimentare così come fai con la fotografia?

Absolutamente. Amo sperimentare anche quando si parla di cibo. Mi piace assaggiare cucine diverse poiché credo che nel cibo si nasconda la cultura di ogni popolo. Quando viaggio non vado mai alla ricerca del ristorante di alto livel-

lo, ma preferisco sedermi dove mangiano le persone del posto, la gente comune. Amo lo street-food ad esempio.

La tua esperienza televisiva ti ha portato a frequentare nuovi locali o sei rimasto affezionato a quelli di sempre?

I locali che frequento sono sempre gli stessi, così come la cerchia di amici. Ho avuto la fortuna di non risentire di questa popolarità energica ma effimera che il Grande Fratello ha generato. Io sono lo stesso di sempre, proprio come i locali che frequento.

Quando ti alzi la mattina e ti viene voglia di una buona colazione, dove vai?

La colazione che preferisco è da Rosti al Pigneto. Mi piace perché lì posso fare ogni volta una colazione diversa e multi-etnica. Dalla colazione scandinava a quella spagnola, dall'italiana all'anglosassone. Entro e ordino in base



Colazione internazionale

La colazione che preferisce è da **Rosti** al Pigneto, un locale dove fare una colazione multi-etnica e ogni giorno diversa. Spagnola, italiana, anglosassone, scandinava, da scegliere in base all'ispirazione mattutina e “*alla fame che ho*”.

Aperitivo rilassante

L'aperitivo pre-pranzo lo fa da **Necci**, storico locale del Pigneto, nel quale sono entrati anche personaggi di rilievo come Pasolini. Un bar dove c'è un giardino piacevole e una bella luce per staccare la spina dai caos di Roma, mangiando e bevendo qualcosa di buono.



A pranzo... ci vuole il buffet

Al pranzo alla carta preferisce i ricchi buffet, come quello di **Salotto 42**, un locale che quotidianamente propone prodotti freschi di giornata e biologici. “*Un buon modo per mangiare bene senza appesantirsi troppo*”.





all'ispirazione e, soprattutto, alla fame che ho.

Un aperitivo prima di pranzo ci sta?

Quando posso perché no. Però da Necci, perché a quell'ora c'è una bella luce e un piacevole giardino dove passare qualche momento in relax lontano dal traffico e dal caos di Roma. Da non sottovalutare la gastronomia: di ottima qualità.

Preferisci un pranzo alla carta o un buffet veloce?

Sono più per il buffet, ma deve essere ricco, anzi, ricchissimo. Mi piace ad esempio quello del Salotto 42, dove trovo sempre prodotti freschi di giornata e biologici, un buon modo per mangiare bene senza appesantirsi troppo.

Visto che ami i buffet, che ci consigli per un gustoso apericena a Roma?

Beh, al primo posto metterei la Santeria al Pigneto, perché al di là dell'ambiente ricercato, l'accoglienza è la padrona di casa. Alla Santeria ti senti subito a tuo agio e i prodotti sono autentici. Fanno anche delle pagnottelle molto buone.

Per la cena che tipo di cucina ami?

Mi piace la cucina creativa e fantasiosa, oltre a quella multietnica come ho già detto. Ad esempio a cena amo andare al Cohouse a Mandrione, un locale che a rotazione ospita chef stellati e che offre sempre un menu diverso, un'esperienza ogni volta nuova dal punto di vista dei sapori.

La movida ti piace? Sei un tipo da discoteca o più da cocktail bar?

Non sono un tipo da discoteca, ma quando vado a ballare mi piace il Vicious, un locale dall'atmosfera cupa e berlinese che propone della buona musica. Se invece ho voglia di una serata tranquilla tra amici davanti a un buon cocktail, scelgo il Salotto 42, un posto d'eccellenza per sorseggiare un drink a piazza di Pietra.

Beh, da te ci aspettiamo anche un consiglio su un locale di cucina etnica...

L'Africa Village in via Nomentana è il mio preferito. Qui si può assaggiare la cucina del Corno d'Africa. Mi piace perché la mangiavo da bambino a casa di un amico che aveva la mamma di Asmara, mi ricorda l'infanzia.



info

Rosti

Via Bartolomeo d'Alviano, 65.
Roma

Necci

Via Fanfulla da Lodi, 68. Roma

Salotto 42

Piazza di Pietra, 42. Roma

Cohouse

Via Casilina Vecchia, 96. Roma

Vicious

Via Achille Grandi, 78. Roma

La Santeria Pizzicheria-Bistrot

Via del Pigneto, 213. Roma



L'apericena è casalingo

Per un apericena ricco e gustoso, Roberto va alla **Santeria pizzicheria bistrot**, perché l'ambiente è ricercato negli interni e l'accoglienza è la padrona di casa. *"Alla Santeria ti senti sempre a tuo agio, i prodotti sono autentici e fanno delle pagnottelle molto buone"*.

La cena è fantasiosa

Il **Cohouse** al Mandrione è la scelta giusta per una cena creativa e fantasiosa. Questo locale a rotazione ospita chef stellati e permette di assaggiare menù ricercati e sempre diversi: *"un'esperienza ogni volta nuova dal punto di vista dei sapori"*.



Non la solita musica

Non è troppo un tipo da discoteca, ma quando va a ballare Roberto non si accontenta del solito locale. Sceglie il **Vicious**, un locale dall'atmosfera cupa e berlinese dove trova sempre della buona musica e dei buoni amici.





ArBar

Largo Delle Sette Chiese, 21 - Roma.
T. 0688976517

Tutti i giorni dalle 6.30 alle 0.30, chiuso domenica.

Caffè e cocktail bar nel cuore della Garbatella: da ArBar la giornata inizia con la colazione per poi passare al pranzo con piatti espressi. La sera cocktail bar: aperitivo con le tapas ed un'offerta beverage tra cocktail classici e molecolari. Con dehors esterno riscaldato anche d'inverno: dalle grandi dimensioni, a disposizione anche per feste, mostre fotografiche, presentazioni ed eventi vari.



Chipsy Amsterdam

Viale Guglielmo Marconi, 165 - Roma.
Tutti i giorni dalla tarda mattinata al dopopocena.

Al Chipsy Amsterdam trovi la vera patatina fritta olandese, quella a pasta gialla, tagliata al momento e fritte in olio di qualità: in tre formati di cartoccio a seconda della fame. Non il semplice cartoccio di patatine fritte, ma qualcosa in più grazie anche alle oltre 30 salse a scelta per la farcitura. Oltre alle classiche a fiammifero, anche le Chips, sfoglie di patate fritte al momento: da provare con la Nutella.



Angeli Rock

Via Ostiense, 193 b/c - Roma. T. 3388741263.
Tutti i giorni, dalle 18 alle 2.

Pizzeria, ristopub, birreria e cocktail bar: Angeli Rock è un locale accogliente, caldo ed eclettico, disposto su più livelli, con giardino e terrazza panoramica affacciata sui giardini di Parco Schuster e sulla Basilica di San Paolo. Dall'aperitivo fino a tardi: vasta scelta di birre alla spina e tanti cocktail, pizze, fritti, panini super farciti, sfizi messicani e molto altro. Eventi sportivi in diretta su maxischermi.



Rosso

Viale Aventino, 32 - Roma. T. 0664420656.
Tutti i giorni dalla mattina fino a tarda serata.

Luogo della movida e della ristorazione di tendenza a pochi metri dal Circo Massimo. Da Rosso la colazione con pasticceria artigianale e English Breakfast; a pranzo con buffet da 7 euro. Tutti i giorni Happy Hour – dalle 18.30 alle 20.30 – con buffet con piatti caldi e freddi. Si cena alla carta con piatti della tradizione romana, cucina creativa e dai gusti esotici preparate con il wok. Notevole anche il menu hamburger. Sabato e domenica il brunch.

La Roma “che non c'è più” di Tiberio Timperi

A cura di Lorenzo Coletta



Tiberio ti piace la Roma in cui vivi oggi, oppure preferivi la Roma di 20 o 30 anni fa?

Il centro storico di Roma architettonicamente è ancora molto bello, per il resto oggi non è che sia proprio il massimo, anzi. Roma è una città troppo grande dove non si è assolutamente investito sui trasporti pubblici, tanto di superficie, quanto nel sottosuolo. Per cui sei costretto a prendere l'automobile, con tutti i problemi e i disagi che ne conseguono. Potrei parlare dei quartieri che sono costretto a frequentare, anche se ne farei volentieri a meno, come il Fleming, dove i genitori che accompagnano i figli a scuola arrivano col motorino contromano, con mamme con le microcar o col SUV che regolarmente parcheggiano in seconda fila o sul passo carrabile.

Qual è, allora, nei tuoi ricordi l'ultima Roma che hai amato?

E' la Roma degli anni '70, quella dove sono cresciuto, che era una Roma operaia, molto semplice. La Roma del Rione Monti, quella di Piazza Vittorio, dove una volta c'era l'“ovarola”, ossia la signora che ti portava a casa le uova fresche; c'era quello che riparava gli

accendini, c'era il falegname che aggiustava le sedie o i mobili rotti, che comprarne nuovi neanche a parlarne. Era la Piazza Vittorio dei piccoli artigiani, che oggi sono completamente spariti. Se oggi uno vuole farsi un giro tra via Filippo Turati e via Principe Amedeo si trova in mezzo a Chinatown con tutte le insegne in cinese.

C'è, secondo te, nella Roma di oggi qualche simbolo di quella Roma, qualche angolo sperduto sfuggito al presente?

Per un periodo mi sono trovato a frequentare molto il quartiere Flaminio e mi sembra che sia ancora oggi un luogo che mantenga la sua identità originale, con la gente che si guarda negli occhi e si saluta. La verità è che, secondo me, Roma ormai sarebbe “da chiudere”. Non c'è qualità di vita dove sei costretto a prendere l'auto per muoverti. E non è che sia un vezzo andare in giro con l'auto, non fa “fico”, non è un sinonimo di libertà, al contrario è una vera e propria schiavitù.

Come passa Tiberio Timperi il suo tempo libero a Roma? Cinema, teatro, o altro?



Best Maritozzi

La seconda colazione? Sicuramente da **Regoli**, “i migliori maritozzi con la panna di Roma” ci assicura Tiberio, ma anche il posto ideale per acquistare le famose “pastarelle” domenicali, che non possono mancare a fine pranzo sulla tavola delle famiglie romane, “senza dimenticare il profiteroles”.

Cucina verace

Tiberio è un amante appassionato della cucina romana “quella verace, di una volta” e ci confida che la si può ancora trovare da **Olindo**, “dove è obbligatorio ordinare le mitiche polpette di bollito della Sora Vera, uguali a quelle che faceva la mia mamma”.



Foto di J.D. Page www.flickr.com/photos/jdpage/1010101010/
*img non rappresentativa del locale



*img non rappresentativa del locale

Il pesce in tavola

“quando posso non perdo occasione per andare a mangiare da **Camillo**, un piccolo ristorante di pesce di quartiere con specialità pugliesi”. “Ogni volta mi strafogo di antipasti cotti e crudi, che qui, come da tradizione, portano in continuazione fino a che non gli dici basta”



Io il mio tempo libero lo passo soprattutto girando in bicicletta, e anche da quel punto di vista la situazione è tragica. Le piste ciclabili a Roma sono ridotte all' "ecce homo", basta vedere com'è ridotta la Castel Giubileo - Ponte Milvio: una terra di nessuno, dove chi si deve occupare della manutenzione del verde latita, ci sono cani pastore di greggi che si avventano su chi va in bicicletta, extracomunitari che compiono aggressioni. Io credo che il declino iniziato con Alemanno prima e continuato con Marino poi sia destinato a continuare fino a quando non arriverà uno sceriffo alla Rudolph Giuliani, il cui motto sarà "tolleranza zero"

E per quel che riguarda la cultura? Si salva qualcosa?

La Roma di Nicolini è ormai preistoria, la cultura in questa città è morta. Roma è un immenso dormitorio dove la gente la mattina si alza e comincia a giocare a Tetris nel traffico per muoversi da una parte all'altra. Io spesso sono a Firenze ed è, al contrario, una città che funziona. Una città che ha avuto un sindaco, oggi presidente del Consiglio, Renzi che ha avuto il coraggio di pedonalizzare il centro storico, che oggi è diventato un salotto, aumentando la fonte di reddito per i negozianti. In tutte le città a pianta medievale, che piac-

cia o meno, il traffico deve subire delle limitazioni drastiche.

In conclusione, la Roma di una volta per te è soltanto un lontano ricordo.

La Roma che canta Venditti esiste ormai solo nella memoria di Venditti. Oggi quella Roma non c'è più. I romani di oggi sono incazzati, arroganti e prepotenti. Incazzati giustamente, prepotenti, perché la città è diventata una giungla, dove vige la legge del più forte.

info

Pasticceria Regoli

Via dello Statuto, 60. Roma

Trattoria da Olindo

Vicolo della Scala, 8. Roma

Camillo

Via Val Cenischia, 16. Roma

Hard Rock Cafe

Via Veneto, 62 a/b. Roma

Kebab risto-kebab

Via Valenziani, 14. Roma

Ni Hao

Piazza Frigeri, 16. Roma



Per veri paninari

"Mio figlio è appassionato di hamburger", una passione che ha ereditato sicuramente da suo papà, "paninaro doc". Il migliore hamburger di Roma per Tiberio è quello servito all'**Hard Rock Cafe**, "la location non mi fa impazzire, ma i panini sono di grande qualità".

Kebab da indigestione

Altra passione di Tiberio Timperi è il kebab, "ecco, di kebab potrei anche fare indigestione - ci confessa - specie di quello del **"kebbabbaro"** vicino a Piazza Fiume", che tra le altre specialità propone anche il rarissimo kebab di pesce.



*img non rappresentativa del locale



Foto di HERBALIFE (Independent Distributor |www.flickr.com bit.ly/1QvpwZ

* foto non rappresentativa del locale

Sushi all-you-can eat

"Il sushi? Certo, ma non quello per fighetti". "Il mio ristorante preferito è **Ni Hao**, l'all-you-can eat cino-giapponese a piazza Frigeri, si mangia benissimo senza dovergli lasciare per forza mezzo stipendio".



Red Note

Via Braccio Da Montone, 79/c - Roma
T. 3496889414.

Tutte le sere, chiuso il martedì.

Piccolo Jazz Club e cocktail bar nel cuore del Pigneto: per tutti gli amanti del jazz, ogni fine settimana un concertino. Anche bistrot con cucina a base di pesce. La sera l'aperitivo che si propone, di tanto in tanto, anche in versione Sushi Bar con un piattino di sushi servito al tavolo durante l'aperitivo. Vasta cocktail list tra classici e shot.



Il Razionale

Viale della Civiltà, 72/76 - Roma. T. 065923018.

Aperto dal mattino a tarda notte. Da lunedì a mercoledì fino le 17. Sabato solo sera. Domenica chiuso.

Ristorante, pizzeria, cocktail bar e caffetteria in zona Eur: locale su due livelli, ampio e accogliente, Fantastico per eventi e feste private con selezioni musicali. Qualità eccellente: pane e pizza sono cotti nel forno del locale, la pasta fresca è di produzione propria fatta dal pastaio, la carne è Chianina biologica. Menù della cucina laziale. Interessante carta dei vini e dei cocktail vintage.

2venice

your guide to Venice & more



Per scoprire la Serenissima in 24 ore o in una settimana. Itinerari, Ristoranti, Hotel, Shopping, Arte e tutto quello che serve per perdersi a Venezia

2venice è un web magazine e un freepress bimestrale in grado di fornire ogni genere di informazione a chiunque approdi a Venezia e voglia scoprirne l'incomparabile offerta culturale.



Consultaci online
su 2venice.it

SEGUICI SU



power by 2night.



Barcellona Caffè

Via M. Rigamonti, 79 - Roma. T. 3471072918, 330452083.
Tutti i giorni dalla colazione al tardo dopocena.

Non un semplice chioschetto: il Barcellona Caffè è un locale all'aperto in zona Eur con un servizio completo dalla caffetteria al cocktail bar con dj set e live music, passando per il pranzo e la cena. Semplice ma ricco di proposte il menu con primi, carni alla griglia, frittiture di pesce, piatti freddi, hamburger, pizza cotta

in forno a legna. A pranzo menu fissi a € 7,50. La sera l'aperitivo con buffet di piatti caldi e freddi. Con calcio in diretta su maxischermo.



Blanco UrbanSPA & Restaurant

Via Tuscolana, 892 - Roma. T. 0676968656.
Tutti i giorni dalle 10 alla mezzanotte, escluso martedì.

Benessere, gusto, relax: il Blanco UrbanSPA & Restaurant è una piccola oasi dove vivere un'esclusiva esperienza multisensoriale. Due situazioni in una: la Spa e il ristorante dalla particolare cucina. Da Blanco anche per eventi cene romantiche a lume di candela, apericena, dinner buffet in accappatoio e per-

corso benessere in esclusiva. Anche per compleanni effervescenti, addio al nubilito e ricorrenze speciali. Serate a tema ed eventi personalizzati.

La Roma "romantica" di Ludovica Caramis

È una delle professoresse brune dell'Eredità, il quiz di Rai1 ora condotto da Fabrizio Frizzi. È nata e vissuta a Roma, dove ha conosciuto anche l'attuale marito, Mattia Destro, ex calciatore della Roma che ora gioca con il Bologna. Sguardo magnetico, sorriso smagliante e quella "scossa" che tiene tutti gli uomini incollati alla tv. E proprio tra una "scossa" e una "ghigliottina", Ludovica mi ha raccontato la sua Roma, una Roma alla quale è legata moltissimo.

A cura di Francesca Demirgian



Roma devi conoscerla molto bene... qual è la zona alla quale sei più legata?

Senza dubbio Flaminio, la zona dove sono nata e cresciuta. Ero bambina quando uscivamo la domenica mattina e andavamo in bicicletta fino a Piazza del Popolo o a piedi a fare colazione da Mondì a Ponte Milvio. Ho avuto sempre tutto a portata di mano stando in un punto centrale, anche le scuole che ho frequentato si trovano tutte vicino casa, quindi si può dire che abbia vissuto i miei primi vent'anni a Roma nord.

E c'è un luogo che per te ha un valore molto speciale?

Il laghetto di Tor di Quinto mi ricorda il picnic della domenica di quando ero piccola, Villa Glori, invece, è stato il primo posto dove i miei genitori mi hanno portato a fare una passeg-

giata appena nata e dove qualche anno dopo ho imparato ad andare a cavallo.

Quando parli di Roma traspare il tuo grande amore per la Capitale: sei orgogliosa della tua città o vorresti cambiare qualcosa?

Roma è la città con la più alta concentrazione di beni storici e architettonici al mondo, mi sento fortunata di essere nata in centro e aver potuto apprezzare da sempre questa meravigliosa città. Sorvoliamo il discorso traffico invece perché forse è una delle cose che odio di più.

C'è un luogo a Roma che ha un particolare significato per te e Mattia?

Diciamo che con mio marito ho scoperto una zona per me nuova, perché



Colazione da 10 e lode

Ludovica Caramis ha le idee molto chiare sulla colazione a Roma: lei va da **Ciampini** "una certezza romana dai tempi dei miei nonni". Un bar caffetteria tradizionale ma non per questo passato di moda, tutt'altro.

Voglia di Tiramisù

Se ha voglia di qualcosa di più calorico, la scelta cade sicuramente su **Pompi** "che fa il tiramisù più buono di Roma". Qui Ludovica ama andare da sola o in buona compagnia, per coccolarsi davanti ad un'invitante vaschetta di tiramisù.



Pranzo light

Per un pranzo leggero e amico della linea, lei va da **Dulcamara** a Ponte Milvio: "il ristorante è un amore e si mangiano piatti particolari, sfiziosi e leggeri". L'alternativa è **Ginger**, un posticino ideale per un pranzo veloce o per un brunch interessante.



con lui mi sono spostata a vivere a Roma sud, all'Eur. Proprio in viale America, vicino casa, c'è il nostro sushi di fiducia, Daruma, dove passiamo le nostre serate 'mondane'.

Ce l'avete il vostro ristorante preferito?

Sì, è l'Hostaria da Pietro in via Gesù e Maria; lì ci sentiamo a casa, Pietro e i camerieri ormai sono degli amici e ci coccolano con dei piatti da leccarsi i baffi.

Roma è anche la città dove lavori, come professoressa de L'Eredità: quanti anni fa è iniziata quest'esperienza e cosa vedi nel tuo futuro?

L'Eredità ormai è la mia seconda casa, ho iniziato 5 anni fa e senza rendermene conto sono diventata grande dentro questo programma. Nel mio futuro professionale mi piacerebbe affiancare Carlo in qualche serata e magari un giorno condurre una trasmissione.

Quando ti svegli la mattina e pensi ad una buona colazione a Roma, cosa ti viene in mente?

Per cominciare bene la giornata consiglio il caffè Ciampini, che è una certezza romana dai tempi dei miei nonni, si trova a piazza San Lorenzo in Lucina. Per una colazione super calorica invece consiglio Pompei che fa il tiramisù più buono di Roma.

E per un pranzetto veloce, magari amico della linea, dove ti piace andare?

Per un pranzo light consiglio Dulcamara a Ponte Milvio, il ristorante è un amore e si mangiano piatti particolari, sfiziosi e leggeri. Anche Ginger, in centro, è fantastico per un pranzo veloce o un brunch.

Con le altre professoresse o con le tue amiche dove ti piace prendere un aperitivo a Roma?

Io e le altre professoresse siamo abbastanza abituarie e quando ci troviamo bene in un posto andiamo in fissa! In questo periodo andiamo spesso al Sorpasso per l'aperitivo e poi a cena a Trastevere, da Taverna Trilussa.

Sei più un tipo da locale chic o rustico?

Amo i locali rustici anche se apprezzo ogni tanto il posto un po' più chic. Con Mattia scegliamo i posti dove ci sentiamo a casa, dove si mangia bene e si respira una bella atmosfera tranquilla.

Dopocena solitamente esci? Sei amante della vita mondana o sei più casalinga?

Non sono una donna mondana, ma per un drink dopo cena scelgo di restare nei pressi di Ponte Milvio, anche perché lì è pieno di locali carini e con tanta gente.



info

Ciampini

Piazza San Lorenzo in Lucina, 29, Roma

Pompi

Via Albalonga, 7b/9/11, Roma

Dulcamara

Via Flaminia, 449 (Ponte Milvio), Roma

Sorpasso

Via Properzio, 31/33, Roma

Ginger

Via Borgognona, 43-44, Roma

Hostaria Da Pietro

Via di Gesù e Maria, 18, Roma

Daruma

Viale America, 9, Roma



Foto di Tom Kelly [www.flickr.com bit.ly/1XK5D1W](http://www.flickr.com/bit.ly/1XK5D1W)
*img non rappresentativa del locale

Cenetta romantica

Mattia e Ludovica hanno il loro ristorante preferito a Roma, è l'Hostaria da Pietro in via Gesù e Maria. Un'osteria rustica e familiare dove la coppia di sente come a casa: "Pietro e i camerieri ormai sono degli amici e ci coccolano con dei piatti da leccarsi i baffi".



Foto di mathrong [www.flickr.com bit.ly/1RYyM9k](http://www.flickr.com/bit.ly/1RYyM9k)
*img non rappresentativa del locale



L'aperitivo tra professoresse

Tra una registrazione e un'altra Ludovica e le altre professoresse si concedono un aperitivo al Sorpasso a Prati: "siamo abbastanza abituarie e quando ci troviamo bene in un posto andiamo in fissa. Ora stiamo in fissa per il Sorpasso".

Sushi sotto casa

Quando ha voglia di sushi ma non vuole allontanarsi troppo da casa, Ludovica va a mangiare il sushi da Daruma: "il sushi di fiducia mio e di Mattia, dove amiamo passare le nostre serate mondane".



Pinar Club

Via Aurelia Km 37300 - Ladispoli (Rm). T. 0699222509.
La sera fino a tarda notte, chiuso lunedì, mercoledì e giovedì.

I Caraibi non sono mai stati così vicini. Anche d'inverno il Pinar Club offre agli amanti dei balli latino americani uno dei più grandi spazi del litorale laziale per ballare musica latina fino a tarda notte. Dal grande palco musica dal vivo con band e orchestre, spettacolari show con corpi di ballo ed animazione.

Per chi non sa ballare anche serate con corsi di ballo latino. La domenica c'è l'apericena con grande buffet dalle 20 che continua con dj set latino fino a tardi. carta dei vini ma anche cocktail e american bar.

TRIBEWANTED

MONESTEVOLE ITALIA



INDURISCE I PIEDI, MA AMMORBIDISCE IL CUORE.
Scopri perché su tribewanted.com

Località Monestevole - Umbertide (Pg)
monestevole@tribewanted.com

📍 Tribewanted Monestevole | 📱 @Tribewanted



PRENOTA IL TUO TAVOLO IN TEMPO REALE.

MISIEDO.COM



MISIEDO

IL RISTORANTE IN UN Istante