

# la Repubblica

Sabato 1 dicembre 2012

la Repubblica  
SABATO 1 DICEMBRE 2012  
ROMA

## SAPORI & BENESSERE

# I piaceri della tavola

### carne

**BACCANO**  
Cena speciale con la chef stellata Valeria Piccini del ristorante Caino di Monterotondo, mercoledì 5 dicembre alle 21, in questo ristorante a pochi passi da Fontana di Trevi. In tavola arriva un menu maremmano con un benvenuto di crostini con milza, cantucci salati, sgonfiotti con baccalà, nonché alici fresche dell'Argentario con pappalardo al pomodoro che preludono a tortelli fatti in casa, cacio e pere con rape rosse dell'orto di Valeria. I secondi? Cinghiale con mirto, corbezzolo e patate con aglio dolce, mentre il finale goloso è con emulsione di arance e olio di oliva con gelato di latte di capra e falso pepe del Perù. Tutto in abbinamento a vini della Maremma. 90 euro. Via delle Muratte, 23. 06.69941166. Sempre aperto.

### pesce

**SAPORI SARDI**  
Nuovo ristorante inaugurato al posto del celebre Mariano a pochi passi da via Veneto, dedicato alla cucina marinara di impronta sarda. Lo start è tra insalatina di mare, alicette, salmone marinato, carpacci di tonno e

### pizza



#### L'ORA MAGICA

A due passi dal parco degli Acquedotti, l'Ora Magica offre fritti fantasiosi (dalle crocchette di polenta e salsiccia, a quelle con zucca provola e salsiccia o con ricotta e spinaci, oltre a suppli, fiori di zucca e filetti di baccalà) e pizze basse e croccanti alla romana cotte nel forno a legna. Fra le specialità della casa, anche la carne alla griglia e alla brace. Viale Tito Labieno 117/121. 15 euro. Chiuso lunedì. 06/771510360

### etnica



#### OUZERI

Salumi 2, 06.5816378. No domenica, aperto solo a cena

### lo sfizio



#### L'ARTIGIANO DI GAMBERONI

Origini ferraresi e ricette tradizionali per i capolavori della tavola: tagliatelle, pappardelle, lasagne, tortellini di carne, ravioli ricotta e spinaci, crepes alle verdure, ai formaggi. Via Bufalini 65, tel. 06.2427654. Chiuso: lunedì, martedì e domenica

### enoteca



#### IL TERRITORIO

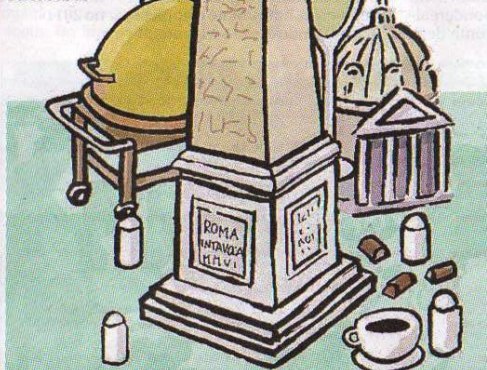
Roberto Dominici ha selezionato un caleidoscopio di etichette, che spazia dai nomi altisonanti

### centro benessere



#### KAMI SPA HAIR

La bellezza dei capelli secondo Kami è fatta di cure dolci, ingredienti puri e privi di componenti chimici. Lo stile di un taglio, la scelta di un colore, gli henné più rari sono affidati alle mani magiche di Aulo Cacciatore. Via della Croce 67, tel. 06.6780919



a cura di Giulia Cerasi, Viola Giannoli, Sara Grattoggi, Francesca Romaldo, Fabrizio Russo, Sara Sbaffi, Laura Serloni e Loredana Tartaglia

I prezzi indicati si intendono esclusi di bevande

Disegno di Mojmir Jezek

### Bed & Breakfast



#### BONCOMPAGNI SUITE

Nuova gestione per questa guest house a un passo dalla Dolce Vita. Sei camere (90-130 euro) eleganti e dotate di ogni comfort, dalla tv satellitare alla connessione internet wifi, che coniugano l'accoglienza di un ambiente familiare ai servizi di una struttura alberghiera di qualità. Via Boncompagni 79, 0648906862

### agriturismo



#### CASALE DEGLI IATTI

Country house convenzionata con le terme dei Papi. Nell'Osteria si ritrovano i

propone prodotti bio come olio extravergine, nocciolo, marmellate. Strada Forocassio 13 Vetralla (VT). 0761.477174

### mare



#### IL VELIERO

Una cucina felice esalta le materie prime nella carrellata di antipasti, nei tagliolini con mazzancolle e carciofi, negli spaghetti classici con le vongole, nel fritto di calamari e gamberi o nel pesce fresco ai ferri con pachino. In chiusura tiramisù all'arancia. Piazza Battisti 1, Nettuno, tel. 06.9880354, no martedì

### campagna



#### LA CHIANINA

### carne

#### GRAND HOTEL DE LA MINERVE

Ogni domenica dalle 12 alle 15 arriva il nuovo brunch al Minerve, nelle sale prestigiose del Grand Hotel a pochi passi dal Pantheon. Tra stucchi e decorazioni decorazioni, lo chef Antonio Falco prepara un buffet con specialità dolci e salate: conchiglioni di Gragnano con ricotta e mozzarella fusa, riso pilaf, peperoni ripieni alla Piedigrotta, spinaci con noci e mele, omelette con funghi o formaggi, nonché tante altre prelibatezze. Sul tavolo dei dessert crostate, dolci al cucchiaino, budini e frutta. Ad accompagnare il brunch di domenica 2 saranno i vini dell'azienda Dalle Vigne con Chardonnay Ser Piero e Chianti Leonardo. Il prezzo del brunch? Tutto a 35 euro. 35 euro. Piazza della Minerva, 69a. 06.695201

### carne

#### PAPAGENO

Aperto dalle 8 alle 2 del mattino il nuovo locale del giovane Alessandro Catteda è glam quanto basta. Si mangia dal mattino a notte inoltrata tra tavoli da bistrot oppure in un tavolo comune più grande tra libri, pappagalli in ceramica e decor