



Tavola

RISTORANTI TRATTORIE PIZZERIE



I proprietari Amina Lombroni e Roberto Bertipaglia. Foto V. La Verde/Agf

RISTORANTI Il nuovo locale a due passi da Fontana di Trevi

Angelina raddoppia sapori del Mediterraneo

di Laura Serloni

“Angelina” fa il bis. Se il ristorante ai piedi del Monte dei Cocci a Testaccio è ormai una realtà consolidata, la coppia Gigi Guarasci e Maurizio Fiorelli esportano la stessa buona ricetta a due passi da Fontana di Trevi. Nella casa madre sembra di entrare in una macelleria tra antiche pese e banchi della carne, mentre nella defilata via Poli si riproduce un fioraio nelle sale arredate con cactus e colorate piantine. La tradizione romana resta salda al timone del menu dove non mancano i piatti

sempreverdi della gastronomia capitolina. Il benvenuto a tavola sarà garantito dalla parmigiana di melanzane in cocotte, dal tortino alici e scarola o dal delicato e dorato fritto “Angelina” con tutti i

migliori vegetali offerti dall’orto. L’attacco è assicurato dai rigatoni all’amatriciana anche di mare, alla carbonara e alla gricia, per chi invece preferisce tralasciare per una sera la tradizione romana per approdare nei lidi della sperimentazione mediterranea potrà optare per gli spaghetti alla carrettiera, il timballo alla sorrentina e le orecchiette fresche con broccoli e arzilla. Le specialità danesi trionfano sulla tavola, dove la carne è sicuramente di prima scelta e qualità. Per appetiti insaziabili, ecco la bistecca danese o la tagliata di manzo con oli dei frantoi umbri e rosmarino, se invece si vuole qualcosa di cucinato, nulla di meglio della coratella con i carciofi alla romana, lo stinco di vitella e limone, le costolette di abbacchio fritte o gli involtini al sugo. Torta cioccolato e pere per chiudere con gusto. A pranzo, buffet da 12 euro, mentre il sabato e la domenica ricco brunch al peso. Tutte le sere, dalle 19, aperitivo con sfizi.

ANGELINA A TREVÌ, via Poli 26, tel. 06.6797274. Sempre aperto. Costo: 35 euro. www.angelina.com

LA RICETTA di “Angelina a Trevi”

Spaghetti all’Angelina

Ingredienti: 400gr di spaghetti, olio, 1 spicchio d’aglio in camicia, 100 gr olive taggiasche, 200 gr di funghi champignon, 2 filette di acciughe sott’olio, 70 gr di pomodori secchi e 200 gr. pomodori ciliegino, vino bianco secco, prezzemolo, pane casareccio tostato e grattugiato, sale, peperoncino fresco. Soffriggere in una padella l’olio e l’aglio, aggiungere olive, funghi, acciughe e pomodori secchi. Cuocere e unire i pomodori e innaffiare con il vino. Bollire la pasta e mantecarla con il condimento. Servire con una spolverata di pane grattugiato e il prezzemolo.

TRIDENTE - PINCIANO - VENETO

BOLOGNESE

Per una colazione di lavoro, un pranzo a due, o anche solo per il piacere dei sensi. Sono tanti i motivi per fare tappa nel locale di Alfredo Tomasselli. Dagli anni Sessanta ad oggi il livello del ristorante è sempre elevato. Menu tutto emiliano firmato dallo chef Antonio Confini dai tortellini in brodo al tipico carrello di bolliti. Piazza del Popolo 1/2, tel. 063611426. Chiuso: lunedì. Costo: 65 euro.

• CARNE

ESPRESSO: 12,5/20

• PESCE

TERRAZZA DELL’EDEN

Un terrazzo spettacolare sui tetti di Roma e una squadra vincente guidata dallo chef Fabio Ciervo. Dal menu: gnocchi di carote e zenzero con mazzancolle e menta; rana pescatrice al vapore con ragù di molluschi al limone e coriandolo. Via Ludovisi 49, tel. 0647812752. Sempre aperto. Costo: 130 euro.

L’ESPRESSO: 13,5/20 e il bicchiere MICHELIN: 4 forchette