

**la Repubblica**

RISTORANTI  
DI  
ROMA

---

2008  
2009

---

2.800 RISTORANTI E ALTRI LOCALI

1.100 RISTORANTI A ROMA E FUORI ROMA • 119 ENOTECHE  
221 PIZZERIE E PIZZA AL TAGLIO • 443 BOTTEGHE DEL GUSTO  
ED EQUO SOLIDALI • 139 PUB • 124 LOCALI NOTTURNI  
NEGOZI GOURMET • CATERING • SPA CENTRI BENESSERE  
BED&BREAKFAST • FATTORIE DOC • ITINERARI DEL GUSTO  
AGRITURISMI • PRODUTTORI DI VINO E OLIO • RICETTE  
ATLANTE STRADALE COMPLETO DELLA CITTÀ

occhine e  
guine con  
olive;  
de a  
di  
ci,  
ne le  
ieme alle  
pasta frolla  
vulcanello",  
di

ai ricci di mare, raviolo di mare  
con gamberi di Mazzara e  
pachino, spigola in crosta di  
patate e pistacchi, calamaro  
ripieno al salmoriglio, agnello  
aggrassato, filetto al Nero  
d'Avola. Gli altri dolci? Mousse di  
pistacchi, setteveli, cassata,  
sfincia di ricotta. Cantina  
interessante.

## SIMPOSIO

**Prati**

PIAZZA CAVOUR 16

www.enotecacostantini.it

☎ 06 3211131

[Tavola 18A, H13 - n°569]

Chiuso: domenica

Ferie: agosto

✂ 35 - ☉ 23.00

📺 no - 📺 tutte

✳

€ 70 vini esclusi

Dietro la storica enoteca  
Costantini di piazza Cavour, di cui  
tuttora si fa buon uso del wine  
bar per gustosi aperitivi, si apre il  
palcoscenico dei sapori di questo  
raffinato ristorante la cui regia da  
anni è affidata alla compagnia di  
professionisti composta dallo  
chef piemontese Alessandro  
Mora, Jeya Aziz, maître di vera  
classe e Gianni Ruggiero,  
sommelier genovese di rara  
competenza che cura una cantina  
mondiale. I menu seguono le  
stagioni che vengono interpretate  
con giusta creatività senza mai  
tradire il territorio: troverete  
quindi sempre quell'amatriciana e  
quel cacio e pepe tra i migliori in  
città, ma anche tagliatelle al ragù  
d'oca e foie gras, favolosi il  
risotto mantecato al Quader  
(taleggio di pregio) e tartufo nero  
e quello al vino rosso, radicchio e  
robiola, la zuppa di mare in  
crosta. Tra i secondi fricassea di  
astice con lenticchie di  
Castelluccio, trionfo di pesce di  
mare con indivia e uva croccante,  
faraona arrosto fasciato al lardo  
di Arnad. Bel carrello di formaggi  
solo italiani con abbinamenti di  
pani e confetture ad hoc.  
Entusiasmati i soufflé e la  
piccola pasticceria raffinata.

**SNOB**

**NOVITA**

**Prati**

VIA F. CARACCIOLLO 7/9

www.ristorantesnob.com

☎ 06 39720852

[Tavola 10, F12 - n°570]

Chiuso: domenica

☉ 23.30

€ 65 vini esclusi

Una sosta davvero "snob", nel  
senso però di "sine nobilitate",  
come ama sottolineare il patron  
Gino Annibaldi che da bravo  
imprenditore-cultore del gusto ha  
da poco dato vita col socio  
Antonio Asaro a questa piacevole  
sosta in Prati (dietro Piazzale degli  
Eroi) progettata in modo  
essenziale (e geniale)  
dall'architetto milanese Vittorio  
Sironi, che vale la visita. In  
cucina, il talentuoso chef istriano  
Kristian Kocjan che davvero  
conquista con le sue proposte:  
carpaccio tiepido di spigola su  
zucchine marinate; moscardini in  
guazzetto piccante; tartara di  
manzo alla "Snob" con pan  
brioche alle noci; sformato di  
carciofi con ciauscolo e salsa al  
pecorino. Ecco poi, i cannoli di  
ricotta con fonduta di pomodoro e  
basilico; il risotto con gamberi,  
pesto e provola affumicata;  
orecchiette con rana pescatrice,  
olive di Gaeta e broccoletti;  
stracci di pasta integrale con ragù  
di carni bianche e funghi; ma  
anche fettuccine alla carbonara  
vegetale deliziose o la vera  
amatriciana. Il seguito? Vale  
tentare lo spiedino di coniglio al  
lardo di Colonnata, il cestino  
croccante con straccetti al  
radicchio, il cartoccio di ricciola, il  
cono di calamari e gamberi con  
tempura vegetale in salsa tartara.  
Tante belle insalate e verdure di  
stagione. Vedrete poi di certo  
passare tra i tavoli i patron con un  
recipiente colmo di crema, un  
bricco di caffè bollente, coppe  
"vuote" e ciotoline: è il fantastico  
tiramisù Snob che sarà creato al  
momento davanti ai vostri occhi.  
Ma tante altre sono le dolcezze in  
carta. Cantina valida.