

ARI DI VIAGGIO BY

GIUGNO 2013

MARCOPOLO

NUMERO 6 - € 3,90

CHIARA FRANCINI

SARDEGNA DA SCOPRIRE

COSTA NORD-OVEST:

Spiagge intatte
Sapori autentici
Prezzi giusti

GRECIA: LEFKADA

L'isola perfetta:
mare, sole, taverne

SOUTH DAKOTA

Una settimana da cowboy
a cavallo o in Harley

IMMOBILIARE CROAZIA

Vendita da 160.000 euro
Affitto da 60 euro a persona

WEEKEND DI GUSTO

Le sagre e le ricette
più golose del mese

CILENTO

Galette segrete,
dimore nobili,
colazioni sul mare

GASTRONOMIA

Tonno: ristoranti,
sagre, tonnare





Mestropoli

roma | le guide di

Roma | Ristoranti e design

Giugno gastronomico

Prodotti biologici, tartufi e tanti dolci tradizionali; la Città Eterna inaugura l'arrivo della bella stagione all'insegna del gusto

di **Steno Giulianelli**

C'è un filo rosso che attraversa Roma in questo inizio d'estate: quello del gusto. Nella Città Eterna, il sole di giugno e le prime serate all'aria aperta si affrontano sollecitando il palato e le prime delizie del tartufo, con la delicatezza dei prodotti bio o magari con un buon dolce napoletano. Qualunque siano le vostre preferenze gastronomiche, il must è viverle all'ombra del Colosseo. E per arricchire le vostre serate anche con la cultura, sappiate che proprio l'antifonario più famoso del mondo resta aperto fino a mezzanotte, ogni giovedì e sabato fino al 2 novembre, per una serie di visite guidate volute dalla Soprintendenza Speciale per i Beni Archeologici. Sul fronte nuove aperture, se vi piace il gusto deciso del tartufo e dei tanti piatti, semplici e complessi, legati a questo prelibato fungo, fate un salto da **Tartuffi and Friends**, in via **Borgognona**. A pochi passi da piazza di Spagna e da via dei Condotti, è un lounge originale e ben arredato, una vera boutique del tartufo declinato in tutte le sue forme, da

far gustare in abbinamento ad altre prelibatezze nostrane. Alla base di questo progetto gastronomico, ci sono le creazioni del giovane chef della Scuola d'Alta Cucina del Gambero Rosso **Christophe Reali**. Il locale è aperto dalle 11 alle 21. Se invece state cercando un bistrot che sappia incuriosirvi con prodotti vari e gustosi, sempre in zona piazza di Spagna potete trovare **Ginger**. Si tratta di un ristorante dall'atmosfera moderna, un locale luminoso dedicato alla gastronomia di altissima qualità. Qui potrete trovare formaggi italiani ed esteri, salumi, faggette o degustare centrifughe, tè biologici, frullati di frutta di stagione e tropicali, aperitivi e vini. È aperto dalle 9 all'una di notte. E a proposito di bio, non dimenticate di provare l'**Officina Biologica Spazio & Lab**. Si tratta di un nuovo locale con pizzeria e ristorante in una palazzina in stile liberty a tre piani, che si affaccia al **Laboratorio** già aperto ad aprile dello scorso anno a **Borgo Angiolico**. Un'unione di buon cibo e spazi culturali, in un

Indirizzi utili

DOSSIERE
RELIS BADOER
Residente di charme nel centro di Roma, con area wellness, bagno turco e cronometro.
Largo Annunzi 12 | Tel. 06 68 80 14 29
www.relisbadoerrome.com

SEMPREVERDE
TARTUFFI AND FRIENDS
Tutto sul pregiato fungo: piatti elaborati e spuntini unici.
Via Borgognona 4/E | Tel. 06 67 94 980
www.tartuffiandfriends.it

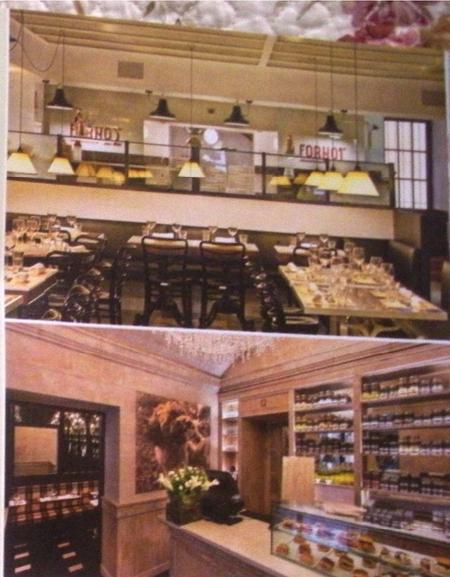
GINGER
Centrifughe, frullati, tè biologici, formaggi e vini prodotti nei bistrot.
Via Galvani 24 | Tel. 06 57 30 53 38
03 63 90 | www.ginger.roma.it

OFFICINA BIOLOGICA
Pizzeria e ristorante che unisce buoni cibi ed eventi culturali.
Borgo Angiolico 30 | Tel. 06 68 33 897
www.officinabiologica.it

KETUMBAR
Ristorante e bar con prodotti bio.
Via Galvani 24 | Tel. 06 57 30 53 38
www.ketumbar.it

SPLENDOR PARTHENOPES
Pizzeria, ristorante e pasticceria legati alla tradizione napoletana.
Via Vittoria Colonna 32/C
Tel. 06 68 33 710
www.splendorparthenopes.com

SHOPPING
VERONICA TOSCANO STORE
Nuvole multicolori con gli asati "ton ton chi" della nota stilista. Qualità made in Italy.
Piazza Cola di Rienzo 50
Tel. 06 44 04 270
www.veronicatoscano.it



Qui sopra e in basso: il locale di Tartuffi and Friends. In alto: l'interno dello Splendor Parthenopes. In apertura: il ristorante Ginger



mix che ben si sposa nelle serate romane. Potete trovare pizzeria biologica, gustosi aperitivi, formaggi e salumi, una birreria artigianale e un ristorante, il tutto completato da serate musicali, di teatro, di cinema. Aperto dalle 10 alle 2 di notte. Spontaneamente nel cuore del quartiere Testaccio, il locale da provare è il **Ketumbar**. Un ristorante e lounge bar d'atmosfera realizzato tra le rovine del **Monte dei Cocchi**, dove potrete gustare brunch biologici in uno spazio di 400 mq arredato con un ricercato design. E per "addolcirvi" la vostra passeggiata, magari dopo una gradevole cena? L'indirizzo giusto è **Splendor Parthenopes**, con le locandine della sua pasticceria. Dalla mattina fino alle 2 di notte, il locale di **via Vittoria Colonna** vi accoglie in un'atmosfera che ricorda la Napoli di inizio Novecento, quella legata al periodo della Belle Époque. Qui, oltre ai piatti classici per pranzo e cena, potete trovare il vero caffè napoletano, la pizza tradizionale e soprattutto una selezione di dolci parthenopei.

Qui sopra e in basso, il locale e i prodotti del **Tartufi and Friends**; in alto, l'interno dello **Splendor Parthenopes**. In apertura, il ristorante **Ginger**

mix che ben si sposa nelle serate romane. Potrete trovare pizzeria biologica, gustosi aperitivi, formaggi e salumi, una birreria artigianale e un ristorante, il tutto completato da serate musicali, di teatro, di cinema. Aperto dalle 10 alle 2 di notte. Spostandoci nel cuore del quartiere **Testaccio**, il locale da provare è il **Ketumbar**. Un ristorante e lounge bar d'atmosfera realizzato tra le rovine del **Monte dei Cocci**, dove potrete gustare brunch biologici in uno spazio di 400 mq arredato con un ricercato design. E per "addolcire" la vostra passeggiata, magari dopo una gradevole cena? L'indirizzo giusto è **Splendor Parthenopes**, con le leccornie della sua pasticceria. Dalla mattina fino alle 2 di notte, il locale di **via Vittoria Colonna** vi accoglie in un'atmosfera che ricorda la Napoli di inizio Novecento, quella legata al periodo della Belle Époque. Qui, oltre ai piatti classici per pranzo e cena, potrete trovare il vero caffè napoletano, la pizza tradizionale e soprattutto una selezione di dolci partenopei.