



**IL TACCUINO** CHE FA SCOPRIRE...  
 LA SUA BRISCA

## ROMA ⇄ AMOR

LA DESTINAZIONE PERFETTA PER GLI INNAMORATI:  
 GUARDA UN PO', È TUTTO IL CONTRARIO DI... AMORI



**MANGIA BEVI AMA.** In un suggestivo angolo di Roma, il ristorante **San Sabo**, che sorge su un piccolo colle tra le Terme di Caracalla, il Circo Massimo e il Palatino, fatto da godersi passeggiando tra i suoi saliscendi, lo spazio di recente il battere Gianni Makeda Giordano, delizioso come tale solo perché si si degustano ottime birre, alcune delle quali anche piacevolmente originali, in una selezione davvero d'élite. Per il resto, il spazio locale rimane allo, in un ambiente globale che promette di diventare uno delle mete più cool delle serate capitaline, più di una novità di corredo al menu di taglio futur. Un lungo bancone stile-jap con spazio su cui scartano italiani con avvisi delle cuoia (da 2, 4 e 7 euro a pezzo) da prendere e portare anche al tavolo; fritture mediterranee (koe le a la parate), anglosassone (fish&chips), orientegglieri (gamberi fritti) e universal (pastelle fritte in salsa home made); smembrati alla nordica (come di segale e... lenkole), ma anche conferminazioni in woi, giramoto e ricchi burger: più che una

spazio romano, un giro del mondo e, se possibile, qualche giro in più di birra. Tutto a prezzi contenuti (da 15 a 20 euro), il che non guasta mai (e Via di San Sabo 11 / A - Roma; per info e prenotazioni: [www.giannimakeda.it](http://www.giannimakeda.it)). G.M.



**AMATI ALL'AMO.** Volete pescare il vostro innamorato/a all'amo? Una cenetta a lume di candela, con menu dedicato e seducenti bollicine di accompagnamento, è quello che ci vuole! Uno dei migliori ristoranti di pesce della Capitale (e non solo) è Chinappi dal 1956, a pochi metri da **Piazza Fiume** (via A. Valenziani 19) dove le parole d'ordine sono freschezza e stagionalità, con arrivi giornalieri secondo la disponibilità del pescato, valorizzato da una cucina delicata, fatta soprattutto di dettagli e abbinamenti sapienti. Tutto squisito, rinomati i crudi, eccezionali alcuni accostamenti, distintivo persino l'uso dei condimenti (gli extravergine migliori d'Italia) e decisamente sorprendente la carta dei dessert, davvero strepitosi. Come pure quella dei vini, una selezione da

intenditori di Stefano Chinappi: guidata da lei, con abbinamenti originali e indovinatissimi, la degustazione diventa indimenticabile. In sala anche la moglie Elena e il figlio, dispensatori di prelibatezze e consigli garbati e discreti. Che siate romani, o no, l'esperienza val bene persino un viaggietto. Tanto più che la struttura, nello stesso stabile, dispone anche di un raffinato B&B (con ingresso autonomo, su Via Pieve) tre sole stanze, di cui una piccola suite, a prezzi assolutamente contenuti (da 80 a 120 euro circa), vista la posizione, l'arredo e i servizi. G.M.



**GIOIELLI DEL MARE.** Una novità nel panorama della ristorazione romana, perfetta per foodies innamorati a spasso per la Capitale: Perlenere, il primo ristorante della città, nei pressi di **Piazza Alessandria**, specializzato in caviale rigorosamente italiano, l'ormai apprezzato Calvisius. Pochi i coperti (meno di 20), come si conviene a un luogo esclusivo e intimo, ma sorprendentemente ricca la proposta di piatti in menu, anche escludendo le degu-

stazioni dei vari tipi delle preziose uova di pesce: dagli spaghetti allo yogurt, lime, polpa e caviale, allo stocione con quinoa, crema di barbabietola e caviale, fino alla spuma di cioccolato bianco, riso soffiato e caviale (circa 65 euro, tre portate). In cucina una giovane promessa, lo chef Emanuele Del Signore (a via Mantova 12, Roma; tel. 06 31058511). G.M.



**CENA BIO TRA I REPERTI.** Sapori genuini del territorio, specialità bio, ricerca e passione culinaria, ingredienti di prima qualità e atmosfere anecho-minimal: al Ketambar, sotto il famoso Monte dei Cocchi nello storico **quartiere romano di Testaccio**, si può mangiare tra i reperti delle anfore romane scegliendo piatti realizzati con materie prime selezionate, preparati in modo sano a basse temperature e in forno a carbone vegetale. Una vasta scelta per ogni momento della giornata: dai piatti del giorno, all'aperitivo di ogni sera al brunch del weekend. Ottima accoglienza anche per i piccoli ospiti, con uno spazio dedicato esclusivamente ai bambini con laboratori creativi e menu dedicato. [www.ketambar.it](http://www.ketambar.it)