

la Repubblica  
**trovarOMIA**

dal 27  
ottobre  
al 2  
novembre

1986 - 2016

**30**

**ANNI**



## Carne

### ● HAUS GARTEN

Nuovo menu e nuove formule con un'attenzione speciale al gusto di ciascuno tra proposte di carne, pesce o veggio, in questo divertente locale incastrato tra il lungotevere e piazza Mazzini aperto dalla mattina alla sera. La colazione si fa con centrifughe e torte homemade, mentre a pranzo oltre i loro famosi bagels farciti di pollo, salmone, tonno, gli hot dog, gli hamburgers di Angus, pastrami o vegetariano, arrivano sui tavolini in ferro battuto in una cornice tra l'industrial, il design è il vintage, piatti gustosi dal tocco fusion come i tacos o il tataki di tonno servito con riso venere, alghe e insalata. Divertente l'aperitivo e il dopocena talvolta con dj set. Brunch domenicale. 25 euro. Piazza Montegrappa 1, tel. 06-32120073. Chiuso lunedì. (l. t.)



## Vegetariano

### ● FLOWER BURGER

Burger vegani in perfetto stile street food: è la cifra di questo nuovo locale nel quartiere Prati dove a pranzo e cena si viene per mangiare un panino con hamburger di ceci, di tofu affumicato, di seitan. Uno spuntino al volo o più sostanzioso servito nelle micro cassetine di legno con i consigli di Fabrizio Verga supervisore del locale. Da notare anche il panino Special Pink, un bun rosa con burger di fagioli e riso basmati, hummus di barbabietole e maionese, ideato dal giovane proprietario Matteo Toto. Salse tutte homemade. 15 euro. Via dei Gracchi 87, tel. 06-45666538. Chiuso domenica. (l. t.)

### ● KETUMBAR

Brunch speciale per il 1° novembre nel cuore di Testaccio con tanto di formula kids friendly in una sala appositamente dedicata. Mentre i grandi mangiano in tranquillità "Vracioline" vegan di castagne con scalogno e menta, "burgol" Ketumbar con spezie, frutta secca e coriandolo, riso arrostito con mela saltata al pepe nero e cannella con verdure e frutta crude, pancake salato alla ricotta e timo, i bambini gustano un menu dedicato a loro e giocano in piena tranquillità. Il prezzo? 15 euro per gli adulti, 10 euro per i bambini, dolci compresi tra brownies, gluten free di frutta secca salata e dolce, crostata vegan. 16 euro. Via Galvani 24, tel. 06-57305338. Sempre aperto. (l. t.)

mortadella scottata alla griglia e aceto balsamico. 18-20 euro. Via Valsavaranche 7, tel. 06-88642135. Chiuso sabato a pranzo.

### ● ETNICA

#### Riso

I piatti tipici della gastronomia cinese in un ambiente elegante e retro, dove si fondono tocchi orientali e industriali. Dal menu classico: ravioli, toast di gamberi, riso alla cantonese, manzo alla piastra e anatra alla pechinese. 18 euro. Via Marmorata 113, tel. 06-5750708. Sempre aperto.

### ● FUORI PORTA

#### Oliver

Circondato da un ambiente confortevole e un ampio giardino, qui si gustano piatti di pesce, dai crudi ai primi, fino al filetto di tonno scottato. Ampia scelta anche per il menu di terra, tra tagliatelle ai funghi porcini e straccetti di vitella al rosmarino. 30-50 euro. Via Sublacense km 0,100, Roviano, tel. 345.9916865. Aperto nel weekend.